SIEMENS

Plynový sporák

Плоча за готвење на гас

Plynový varný panel

Plinska kuhalna plošča

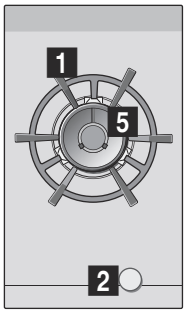
ER3A.AD7.., ER3A.BD7..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

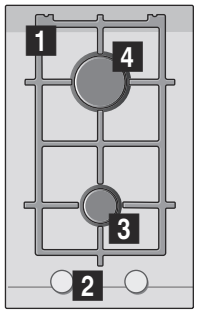
[cs] Návod k použití 3
[mk] Упатство за употреба 13
[sk] Návod na používanie 24
[sl] Navodila za uporabo 34

Register your product online

ER3A.AD7..



ER3A.BD7..



1 Mřížky
2 Regulační knoflíky
3 Normální hořák až s 1,9 kW
4 Rychlý hořák až s 2,8 kW
5 Дvojitý hořák wok až s 6,1 kW

1 Решетка
2 Оперативно копче
3 Нормален пламеник со до 1,9 kW
4 Брз пламеник со до 2,8 kW
5 Двоен вок пламеник до 6,1 kW

1 Mriežky
2 Regulačné gombíky
3 Normálny horák až do 1,9 kW
4 Rýchly horák až do 2,8 kW
5 Duálny horák wok s 6,1 kW

1 Rešetka
2 Upravljalni gumb
3 Normalni gorilnik z močjo do 1,9 kW
4 Hitri gorilnik z močjo do 2,8 kW
5 Dvojni gorilnik za vok do 6,1 kW

Obsah

Použití podle určení 3

Důležitá bezpečnostní upozornění 4

Seznámení se spotřebičem 5
Ovládací prvky a hořáky 5
Ukazatel zbytkového tepla 6
Příslušenství 6

Plynové hořáky 7
Manuální zapnutí 7
Automatické zapalování 7
Bezpečnostní systém 7
Vypnutí hořáku 7
Upozornění 7

Tabulky a tipy 7
Vhodné nádobí 7
Provozní upozornění 7
Tabulka pro vaření 8

Čistění a údržba 10
Čištění 10
Údržba 11

Porucha, co je nutno udělat? 11

Zákaznický servis 12
Podmínky záruky 12

Ochrana životního prostředí 12
Ekologická likvidace 12

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.siemens-home.bsh-group.com** a v internetovém obchodu: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Použití podle určení

Pozorně si přečtěte tento návod k použití. Jen tak budete moci používat spotřebič efektivně a bezpečně. Návody k instalaci a k použití dobře uschovejte a předejte je případnému dalšímu majiteli spotřebiče.

V případě nedodržení pokynů uvedených v manuálu výrobce nenese žádnou zodpovědnost za vzniklé škody.

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

Spotřebič nechte až do provedení vestavby v ochranném obalu. Pokud zjistíte u spotřebiče poškození, nezapojujte ho. Zavolejte náš zákaznický servis.

Tento spotřebič odpovídá třídě 3 dle normy EN 30-1-1 pro plynové spotřebiče: vestavěný spotřebič.

Před zapojením varné desky se ujistěte, že instalace je provedena v souladu s návodem k montáži.

Tento spotřebič nesmí být vestavěný na jachtách nebo v obytných vozech.

Tento spotřebič se smí používat pouze na dostatečně větraném místě.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Veškeré práce při instalaci, připojení, regulaci a změně na jiný druh plynu musí provádět autorizovaný odborník při dodržování příslušných aplikovatelných předpisů a zákonných požadavků a dále předpisů místních elektrorozvodných závodů a plynáren. Obzvláštní pozornost je třeba věnovat ustanovením a směrnicím, které platí pro větrání.

Tento spotřebič je z výroby nastavený na druh plynu uvedený na typovém štítku. Informace o změně na jiný druh plynu najdete v návodu k vestavbě. Pro provedení prací při změně na jiný druh plynu doporučujeme zavolat zákaznický servis.

Tento spotřebič byl navržený výhradně pro použití v soukromých domácnostech; komerční nebo profesionální použití není dovoleno. Spotřebič používejte pouze k vaření, nikdy ho nepoužívejte k vytápění. Záruka platí

pouze tehdy, pokud se spotřebič používá výhradně k určenému účelu.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Nepoužívejte kryty nebo dětské pojistky, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Může dojít k nehodám, například přehřátím, vznícením nebo odloupnutím částí materiálu.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi či vědomostmi pouze pod dozorem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily nebezpečí, která z toho vyplývají.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, jedině pokud je jim 15 a více let a jsou pod dozorem.

Děti mladší než 8 let udržujte mimo dosah spotřebiče a přívodního kabelu.

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!
Při nahromadění nespáleného plynu v uzavřených prostorech hrozí nebezpečí výbuchu. Zabraňte průvanu u spotřebiče. Hořáky by mohly zhasnout. Pozorně si přečtěte výstražné pokyny týkající se fungování plynových hořáků.

⚠ Varování – Nebezpečí otravy!
Při používání plynového spotřebiče vznikají v prostoru, ve kterém se používá, teplo, vlhko a spaliny. Zajistěte, aby byla kuchyň dobře odvětrávaná, především když je varná deska v provozu: mějte volné přirozené větrací otvory nebo nainstalujte mechanické odvětrávání (odsavač par). Při dlouhém a trvalém provozu spotřebiče může být nutné doplňující nebo efektivnější větrání: otevřete okno nebo zvyšte výkon odsavače par.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
- Varné zóny a jejich okolí se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkého povrchu. Děti do 8 let nepouštějte do blízkosti spotřebiče.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!
- Varné zóny se silně zahřívají. Nikdy na varnou desku nestavte hořlavé předměty. Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.
- Pod tímto domácím spotřebičem neskladujte žíravé chemické čisticí prostředky či výrobky, parní čističe, hořlavé materiály nebo jiné výrobky než potraviny, resp. je nepoužívejte v bezprostřední blízkosti.
- Přehřátý tuk nebo olej je snadno vznětlivý. Nevzdalujte se, když zahříváte tuk nebo olej. Když se tuk nebo olej vznítí, nehaste oheň vodou. Přikryjte nádobu pokličkou, abyste plamen udusili, a vypněte varnou zónu.

- Když používáte hořák s příliš velkým výkonem, vznikají velmi vysoké teploty. Hořlavé materiály se mohou vznítit. Ukazatel stupně výkonu na displeji se může lišit od stupně výkonu nastaveného knoflíkem. Ukazatel stupně výkonu na displeji slouží pouze jako pomocná informace. Stupeň výkonu nastavujte vždy podle popisu u knoflíku.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Trhliny nebo praskliny ve skleněné desce jsou nebezpečné. Okamžitě vypněte všechny hořáky a každý elektrický topný prvek. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavřete přívod plynu. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Zavolejte zákaznický servis.
- Nádoby, které jsou poškozené, které nemají správnou velikost, jejichž okraj přesahuje přes varnou desku nebo je lze špatně postavit, mohou způsobit velké škody. Dodržujte rady a varovné pokyny k nádobám.
- Při výskytu poruchy vypněte přívod plynu a elektrického proudu ke spotřebiči. Na opravu zavolejte prosím náš zákaznický servis.
- Neprovádějte uvnitř spotřebiče žádné práce. V případě potřeby zavolejte prosím náš zákaznický servis.
- Pokud nelze ovládacím voličem otáčet nebo je uvolněný, nesmí se již používat. Ihned se obraťte na zákaznický servis, aby byl ovládací knoflík opraven nebo vyměněn.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

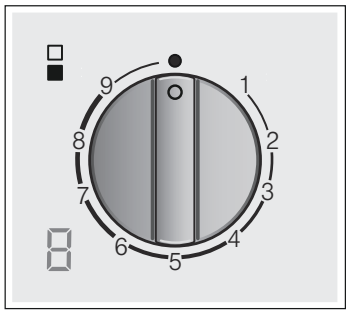
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- V případě. zlomení, prasklin nebo trhlin topné desky vypněte pojistku v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

Seznámení se spotřebičem

V přehledu modelů najdete svůj spotřebič s výkony hořáků. ⟶ *Strana 2*

Ovládací prvky a hořáky

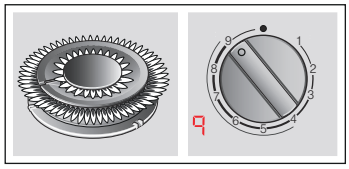
U každého ovládacího knoflíku je označený příslušný hořák. Pomocí ovládacích knoflíků můžete pomocí různých poloh nastavit potřebný výkon od maximální do minimální hodnoty. Nikdy se nesnaže přejít z polohy 0 přímo na polohu 1 nebo z polohy 1 na polohu 0.



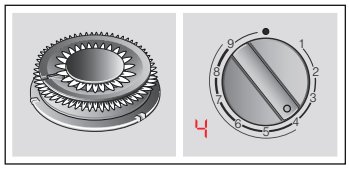
Ukazatele	
■	Hořák ovládaný příslušným ovládacím knoflíkem
●	Vypnutý hořák
9	Maximální stupeň výkonu a elektrické zapalování
1	Nejnižší stupeň výkonu

Ukazatele na displeji	
⌐	Elektrické zapalování
9 - 1	Stupně vaření
0	Vypnutý hořák
H·h	Zbytkové teplo

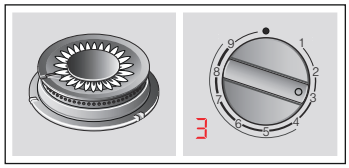
Vnitřní a vnější plameny duálních dvojitých hořáků lze regulovat nezávisle na sobě. Jsou možné tyto stupně výkonu:



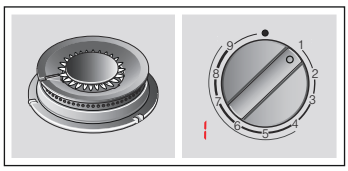
Vnější a vnitřní plamen na maximální výkon.



Vnější plamen na minimální, vnitřní plamen na maximální výkon.



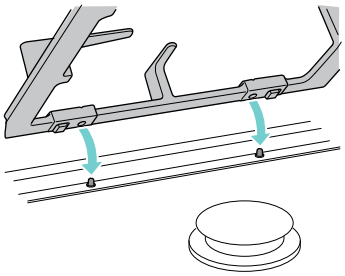
Vnitřní plamen na maximální výkon.

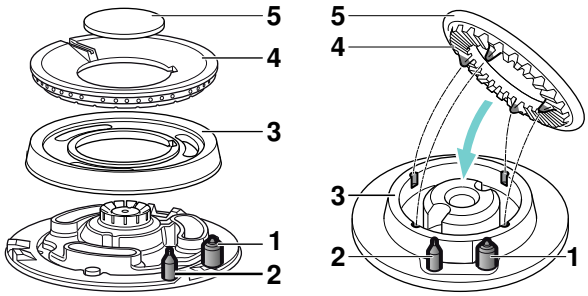


Vnitřní plamen na minimální výkon.

Pro správný provoz spotřebiče musí jak mřížky, tak i všechny části hořáků správně dosedat. Nezaměňte víčka hořáků.

Mřížky odstraňujte vždy opatrně. Posunutí mřížky může odsunout také přilehlé mřížky.





Prvky	
1	Zapalovací svíčka
2	Termoprvek
3	Kroužek hořáku
4	Rozdělovač plamene
5	Víčko hořáku

Ukazatel zbytkového tepla

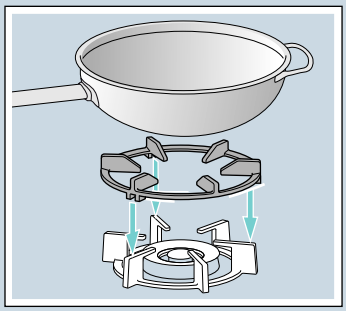
Varná deska má pro každou zónu ukazatel zbytkového tepla, který upozorňuje na horké nebo teplé varné zóny.

Když se na ukazateli zobrazí H, je varná zóna ještě horká. Když varná zóna trochu vychladne, ukazatel se změní na h. Když varná zóna dostatečně vychladne, ukazatel zhasne. Nedotýkejte se varné zóny s tímto ukazatelem.

Příslušenství

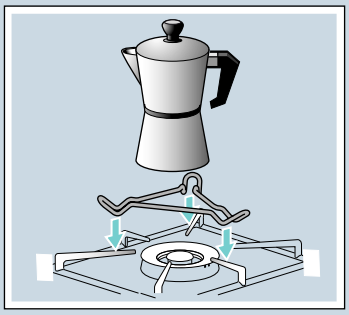
V závislosti na modelu může být varná deska dodávána s následujícím příslušenstvím. To lze rovněž získat u naší technické podpory.

Tyto spotřebiče lze za použití spojovacího prvku kombinovat navzájem a/nebo s běžnými varnými deskami téže značky. Další informace najdete v katalogu.

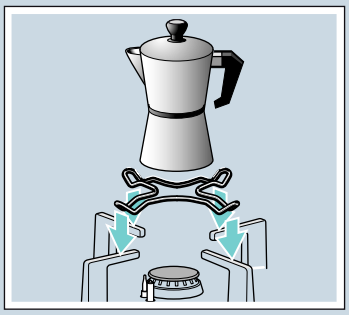


Přídavná mřížka wok
Vhodné pouze pro použití na hořácích WOK se dvěma nebo třemi plameny. Používejte pouze nádobí o průměru větším než 26 cm, grilovací desky, hliněné hrnce, pánve na paellu, nádoby s klenutým dnem apod.

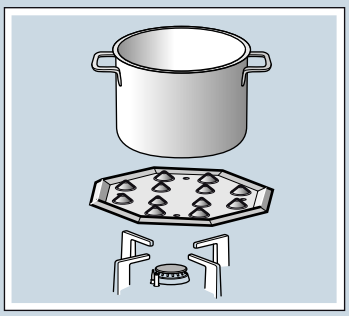
Pro prodloužení životnosti spotřebiče je doporučeno používat přídavnou mřížku na wok.



Přídavný rošt pro moka konvičku
Určeno pouze pro použití na vnitřním plamenu hořáku wok. Používejte nádobí o průměru menším než 22 cm.



Přídavný rošt pro moka konvičku
Určeno pouze pro použití na nejmenším hořáku. Používejte nádobí s průměrem menším než 12 cm.



Plotýnka pro mírné vaření
Tento díl příslušenství je vhodný pouze pro vaření při nízké teplotě. Lze jej používat s úsporným hořákem nebo normálním hořákem. V případě, že varná deska disponuje více normálními hořáky, doporučuje se nasadit plotýnku pro mírné vaření na pravý zadní nebo přední normální hořák.

Příslušenství nasaďte výstupky nahoru na držák, nikdy ne přímo na hořák.

Objednací číslo

HZ233720	Přídavná mřížka Wok
HZ298113	Přídavná mřížka pro moka konvičku pro hořák wok
HZ298114	Přídavná mřížka pro moka konvičku pro nejmenší hořák
HZ298105	Plotýnka pro mírné vaření

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nepoužití či nevhodné použití tohoto příslušenství.

Plynové hořáky

Manuální zapnutí

1. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otočte ho doleva až na nejvyšší stupeň výkonu.
2. Podržte zapalovač nebo jiný zdroj plamene (zapalovač cigaret, zápalku atd.) u hořáku.

Automatické zapalování

Pokud je vaše varná deska vybavená automatickým zapalováním (zapalovacími svíčkami):

1. Stiskněte ovládací knoflík zvoleného hořáku a otočte ho doleva až na nejvyšší stupeň výkonu. Když držíte ovládací knoflík stisknutý, u všech hořáků se vytvářejí jiskry a na displeji se zobrazí symbol . Hořák se zapálí.
2. Uvolněte ovládací knoflík.
3. Otočte ovládací knoflík do požadované polohy.

Pokud se hořák nezapálí, vypněte ho a zopakujte výše popsané kroky. Tentokrát držte ovládací knoflík déle stisknutý (až 10 sekund).

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!
Pokud se hořák nezapálí během 10 sekund, vypněte ovládací knoflík a otevřete dveře nebo okno v místnosti. Počkejte minimálně 1 minutu, než budete hořák znovu zapalovat.

Upozornění: Dbejte na maximální čistotu. Pokud jsou zapalovací svíčky znečištěné, může dojít k poruchám zapalování. Zapalovací svíčky pravidelně čistěte malým, nekovovým kartáčkem. Dbejte na to, aby na zapalovací svíčky nepůsobily žádné prudké nárazy.

Bezpečnostní systém

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostním systémem (termočlánek), který zabrání unikání plynu v případě náhodného zhasnutí hořáků.

Aby bylo možné zaručit funkčnost tohoto zařízení:
1. Zapalujte hořák běžným způsobem.
2. Knoflík nepouštějte a pevně jej držte stisknutý ještě po dobu 4 sekund po zapálení plamene.

Vypnutí hořáku

Otočte ovládací knoflík doprava do polohy 0. Na displeji se zobrazí symbol 0 a za několik sekund se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Několik sekund po zhasnutí hořáku se ozve zvuk (tupé klapnutí). Nejedná se o závadu. Znamená to, že se vypnula bezpečnostní pojistka.

Upozornění

Mírné bzučení při provozu hořáků je normální.

Je normální, že při prvním provozu je cítit zápach. Nepředstavuje to žádné riziko a ani se nejedná o závadu. Zápach časem zmizí.

Oranžový plamen je normální. Vzniká v důsledku prachu, který se nachází ve vzduchu, přetečených tekutin atd.

Pokud plamen hořáku nedopatřením zhasne, otočte ovládací knoflík hořáku do polohy vypnuto a minimálně minutu hořák znovu nezapalujte.

Tabulky a tipy

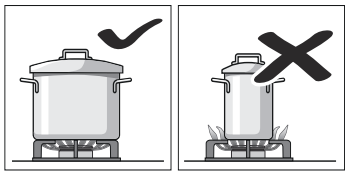
Vhodné nádobí

Hořáky	Minimální průměr dna nádoby	Maximální průměr dna nádoby
Hořák WOK	22 cm	- cm
Silný hořák	20 cm	26 cm
Normální hořák	14 cm	22 cm

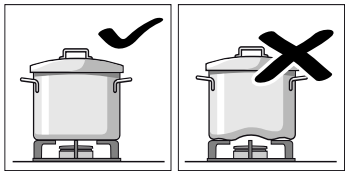
Nádobí nesmí přečnívat přes okraj varné desky.

Provozní upozornění

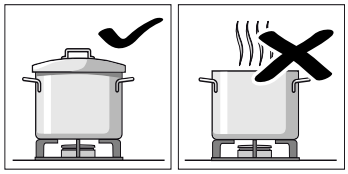
Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:



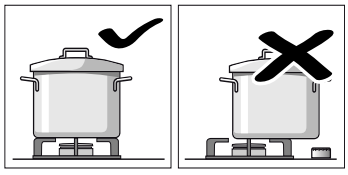
Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku.
Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích.
Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.



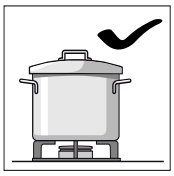
Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.
Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.



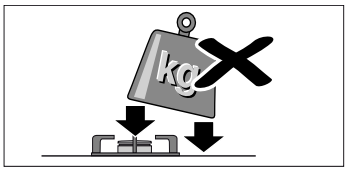
Nevařte bez pokličky ani s pokličkou částečně poodsunutou mimo hrnec. Je to plýtvání energií.



Nádobu umísťujte přesně na střed hořáku.
V opačném případě by mohlo dojít k jejímu převržení.
Nepokládejte velké nádoby na hořáky v blízkosti ovládacích knoflíků. Může dojít k poškození knoflíků v důsledku působení příliš vysokých teplot.



Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.
Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně.
Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezatěžkávejte.

Tabulka pro vaření

Následující tabulka obsahuje optimální stupně vaření a doby vaření pro různé pokrmy. Údaje jsou orientační hodnoty pro čtyři porce.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů, na druhu použitého hořáku a dále na materiálu nádoby. Pro přípravu těchto pokrmů bylo použito hlavně nádobí z nerezivějící oceli.

Vždy používejte nádobí odpovídající velikosti a postavte jej doprostřed na hořák. Informace o průměru nádob naleznete na.⟶ *"Vhodné nádobí"*

Informace k tabulce

Příprava každého pokrmu se skládá z jednoho nebo dvou kroků. Každý krok obsahuje následující informace:

- Metoda vaření
- Stupeň vaření
- Doba trvání v minutách

Metody vaření uvedené v tabulce

- Uvedení do varu
- Další vaření
- Vytvoření tlaku v tlakovém hrnci
- Udržování tlaku v tlakovém hrnci
- Intenzivní opečení
- Mírné opečení
- Rozpouštění
- * Bez pokličky
- ** Stále míchejte

Upozornění: Na spotřebiči se nezobrazují symboly. Slouží jako orientační pomůcka pro různé metody vaření.

Zobrazí se údaje pro přípravu pokrmů na různých hořácích. První uvedený hořák je doporučená volba. V přehledu modelů jsou popsané všechny hořáky.⟶ *Strana 2*

Příklad:

Pokrm / Hořáky	Celková doba v min.	Krok 1			Krok 2		
Polévky, krémové polévky							
Rybí polévka							
Silný hořák	12-17		8	7-9		1	5-8
Normální hořák	17-22		8	11-13		1	6-9
Hořák WOK	10-15		9	6-8		4	4-7

Tento příklad ukazuje přípravu rybí polévky pomocí silného hořáku, normálního hořáku a hořáku WOK.

Se silným hořákem (doporučená volba) obnáší celková doba vaření mezi 12 a 17 minutami.

- Krok 1: Uvedení do varu. Na 7-9 minut nastavte stupeň vaření 8.
- Krok 2: Další vaření. Na 5-8 minut přepněte na stupeň vaření 1.

Údaje platí také pro další navržené hořáky.

Pokrm / Hořáky	Celková doba v min.	Krok 1			Krok 2		
Polévky, krémové polévky							
Rybí polévka							
Silný hořák	12-17		8	7-9		1	5-8
Normální hořák	17-22		8	11-13		1	6-9
Hořák wok	10-15		9	4-6		4	6-9
Dýňový krém, boršč							
Silný hořák	30-35		9	10-12		5	20-23
Normální hořák	45-50		9	15-17		6	30-33
Hořák wok	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (zeleninová polévka)							
Silný hořák	47-52		9	10-12		5	37-40
Normální hořák	57-62		9	10-12		6	47-50
Hořák wok	45-50		7	8-10		4	37-40
Těstoviny a rýže							
Špagety							
Silný hořák	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Normální hořák	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Hořák wok	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Rýže							
Silný hořák	17-22		9	5-7		2	12-15
Normální hořák	18-23		9	7-9		6	11-14
Hořák wok	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Silný hořák	9-14		9	4-6		6	5-8
Normální hořák	17-22		8	12-14		8	5-8
Hořák wok	10-15		8	4-6		8	6-9

Pokrm Hořáky	Celkoválá doba v min.	Krok 1			Krok 2		
Zelenina a luštěniny							
Vařené brambory (kaše, bramborový salát)							
Silný hořák	23-28		9	8-10		5	15-18
Normální hořák	25-30		9	10-12		6	15-18
Hořák wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Humus (rozmixovaná cizrna)							
Silný hořák	50-55		9	10-12		4	40-43
Normální hořák	52-57		9	12-14		5	40-43
Hořák wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Horská čočka							
Silný hořák	40-45		9	8-10		8	32-35
Normální hořák	50-55		9	18-20		6	32-35
Hořák wok	45-50		9	7-9		4	38-41
Zelenina v těstíčku							
Silný hořák	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Normální hořák	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Hořák wok	10-15	*	7	5-7	*	5	5-8
Sotýrovaná čerstvá zelenina**							
Hořák wok	5-7	*	9	5-7			
Silný hořák	6-8	*	9	6-8			
Hranolky							
Hořák wok	12-17	*	7	12-17			
Silný hořák	15-20	*	9	15-20			
Normální hořák	25-30	*	9	25-30			
Vejce							
Shakshuka, Menemen							
Normální hořák	15-20		9	10-12		4	5-8
Silný hořák	13-18		8	7-9		3	6-9
Hořák wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omeleta (1 ks)							
Normální hořák	3-5	*	8	3-5			
Silný hořák	2-4	*	9	2-4			
Hořák wok	2-4	*	5	2-4			
Španělská tortilla							
Silný hořák	25-30	*	9	25-30			
Hořák wok	18-23	*	7	18-23			
Omáčky							
Bešamelová omáčka**							
Normální hořák	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Hořák wok	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Silný hořák	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6

Pokrm Hořáky	Celkoválá doba v min.	Krok 1			Krok 2		
Omáčka ze sýra s modrou plísní**							
Normální hořák	3-5	*	7	3-5			
Silný hořák	3-5	*	5	3-5			
Hořák wok	4-6	*	3	4-6			
Neapolská omáčka							
Normální hořák	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Silný hořák	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Hořák wok	12-17	*	7	2-4	*	5	10-13
Omáčka Carbonara							
Normální hořák	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Silný hořák	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Hořák wok	10-15	*	3	10-15			
Ryby							
Mořská štika smažená							
Silný hořák	5-10	*	8	5-10			
Normální hořák	8-13	*	9	8-13			
Hořák wok	4-9	*	9	1-3		4	3-6
Pečený losos							
Silný hořák	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Normální hořák	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Hořák wok	7-12	*	6	2-4		1	5-8
Mušle							
Silný hořák	5-7		9	5-7			
Hořák wok	4-6		9	4-6			
Normální hořák	10-12		9	10-12			
Maso							
Kachní prsa (1 ks)							
Normální hořák	6-8	*	7	6-8			
Silný hořák	9-11	*	7	9-11			
Hořák wok	6-8	*	5	6-8			
Hovězí Stroganoff							
Silný hořák	8-13	*	9	8-13			
Hořák wok	5-10	*	7	5-10			
Normální hořák	12-17	*	9	12-17			
Kuřecí řízky (8 plátků kuřecích prsou)							
Silný hořák	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Hořák wok	7-12	*	9	2-4	*	5	5-8
Normální hořák	7-12	*	9	7-12			
Mleté maso							
Silný hořák	15-20	*	8	15-20			
Normální hořák	20-25	*	9	20-25			
Hořák wok	15-20	*	6	15-20			

Pokrm Hořáky	Celkové doba v min.	Krok 1			Krok 2		
Hotové výrobky							
Hluboce zmrazené krokety (16 ks) Hluboce zmrazené rybí prsty (12 ks)							
Silný hořák	6-10		8	6-10			
Normální hořák	8-12		8	8-12			
Hořák wok	6-10		9	3-5		4	3-5
Klobásky (12 ks)							
Silný hořák	5-10		9	1-3		7	4-7
Normální hořák	7-12		9	7-12			
Hořák wok	5-10		9	1-3		5	4-7
Párky (12 ks)							
Normální hořák	8-13		9	8-13			
Hořák wok	9-14		4	9-14			
Silný hořák	7-12		7	7-12			
Hamburgery z hovězího masa (4 ks, 1 cm silné, 110 g)							
Silný hořák	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Hořák wok	4-9	*	7	1-3	*	6	3-6
Normální hořák	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Ohřívání a udržování teploty fazolí v rajčatové omáčce (použijte plotýnku pro mírné vaření)							
Normální hořák	20-22		6	5-7		1	15
Pizza (průměr 20 cm)							
Hořák wok	4-8		4	4-8			
Silný hořák	16-20		1	16-20			
Normální hořák	20-25		1	20-25			
Dezerty							
Mléčná rýže dle Din 3360-12* (použijte plotýnku pro mírné vaření)							
Normální hořák	62-67	**	8	27-32		2	35
Mléčná rýže**							
Normální hořák	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Hořák wok	23-28	*	6	8-10	*	4	15-18
Rozpouštění čokolády podle EN 60350-2 (použijte plotýnku pro mírné vaření)							
Normální hořák	20-24	*	1	20-24			
Palačinky (8 ks)							
Normální hořák	17-22	*	8	3-5	*	5	50 s/ strana
Silný hořák	20-25	*	6	4-6	*	4	60 s/ strana
Žemlovka (ve vodní lázni)							
Silný hořák	25-30		9	10-12		6	15-18
Hořák wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Normální hořák	27-32		9	10-12		7	17-20
Španělský pudink**							
Silný hořák	3-8	*	5	3-8			
Normální hořák	8-13	*	5	8-13			
Hořák wok	3-8	*	3	3-8			
Piškot (ve vodní lázni)							
Silný hořák	35-40		9	35-40			
Hořák wok	40-45		9	40-45			
Normální hořák	45-50		9	45-50			

Tipy k vaření

- Pro přípravu krémových polévek a luštěnin používejte tlakový hrnec. Doba vaření se výrazně zkrátí. Při použití tlakového hrnce se řiďte pokyny výrobce. Všechny přísady přidejte hned na začátku.
- Při vaření brambor a rýže vždy přiklopte pokličkou. Doba vaření se tak výrazně zkrátí. Než přidáte nudle, rýži nebo brambory, musí se voda vařit. Pro pokračování vaření následně přizpůsobte stupeň vaření.
- U pokrmů na pánvi zahřejte nejprve olej. Jakmile začnete péct, udržujte konstantní teplotu případným přizpůsobením stupně vaření. Při přípravě více porcí počkejte, dokud nebude znovu dosaženo teploty. Pokrmy pravidelně obracejte.
- Pokud vaříte polévky, smetanu, čočku nebo cizrnu, dejte do nádoby všechny přísady současně.

Čistění a údržba

Čištění

Po vychladnutí spotřebič čistěte houbičkou, vodou a saponátem.

Po každém použití a po vychladnutí hořáku očistěte jeho jednotlivé součásti. Pokud se na něm ponechají i sebemenší zbytky (rozvařené potraviny, kapky tuku atd.), připečou se k jeho povrchu a jejich odstranění bude později mnohem obtížnější. Pro správné hoření plamene je potřeba, aby otvory a drážky byly čisté.

Některé nádobí může při posouvání na mřížkách zanechávat za sebou kovové stopy.

Hořáky a mřížky čistěte roztokem saponátu a používejte kartáč, který nesmí být kovový.

Alternativně lze mřížky umýt v myčce nádobí. Používejte čisticí prostředky doporučené výrobcem myčky nádobí. Při silném znečištění doporučujeme mřížky předem vyčistit.

Kryty hořáků nemyjte v myčce nádobí.

Pokud mají mřížky gumové nožičky, dbejte při jejich čištění zvýšené opatrnosti. Nožičky se mohou uvolnit a odpadnout a mřížka může poškrábat varnou desku.

Hořáky a mřížky vždy dokonale osušte. Kapky vody nebo vlhká místa mohou na začátku vaření způsobit poškození smaltu.

Po vyčištění a osušení hořáků se ujistěte, že jsou víka dobře umístěna na rozdělovačích plamene.

Pozor!

- Při čištění spotřebiče neodstraňujte ovládací prvky. Při vniknutí vlhkosti může dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte parní čističe. Mohlo by dojít k poškození varné desky.
- Při odstraňování zaschlých zbytků jídla z varné desky nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelové kartáče, ostré předměty, nože atd.
- Při čištění spoje skla s ozdobnými prvky hořáků, kovových profilů či případných skleněných nebo hliníkových panelů nepoužívejte nože, škrabky nebo podobné nástroje.

Údržba

Přeteče-li z hrnce tekutina, ihned ji utřete. Zabráníte tak připečení zbytků jídla a ušetříte si zbytečnou námahu.

Neposunujte po skleněné desce nádoby, mohlo by dojít k jejímu poškrábání. Dejte pozor, abyste na skleněnou desku neupustili tvrdý nebo ostrý předmět. Nevystavujte varnou desku úderům.

Zrnka písku (např. po čištění zeleniny) mohou poškrábat povrch skleněné desky.

Pokud se rozlije zkaramelizovaný cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, je zapotřebí je ihned odstranit z varné desky pomocí škrabky na sklo.

Porucha, co je nutno udělat?

V některých případech lze vzniklé závady snadno odstranit. Než přivoláte servis, postupujte podle těchto pokynů:

Závada	Možná příčina	Odstranění
Všeobecná elektrická porucha.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, jestli není poškozená pojistka, a vyměňte ji.
	Zareagoval jistič nebo proudový chránič.	Na ovládacím panelu zkontrolujte, zda nevypadl jistič nebo proudový chránič.
Nefunguje automatické zapalování.	Mezi zapalovacími svíčkami a hořáky mohou být usazené zbytky pokrmů nebo čisticích prostředků.	Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý.
	Hořáky jsou vlhké.	Pečlivě osušte víčka hořáků.
	Kryty hořáků nejsou správně nasazené.	Zajistěte, aby víčka správně dosedala.
	Spotřebič není uzemněný, řádně zapojený nebo je vadný uzemňovací kabel.	Kontaktujte elektrikáře.
Nefunguje automatické zapalování a na displeji se zobrazí symbol F1 nebo F2.	Je přehřátá elektronika.	Vypněte hořáky nebo používejte výhradně nejnižší stupeň hořáku, dokud elektronika dostatečně nevychladne.
Plamen hořáku hoří nerovnoměrně.	Části hořáku nejsou správně nasazené.	Nasaďte části hořáku správně na příslušný hořák.
	Otvory hořáku jsou znečištěné.	Vyčistěte otvory hořáku.
Zdá se, že proudění plynu nefunguje správně, nebo neproudí ven žádný plyn.	Přívod plynu je zavřený vřazenými ventily.	Otevřete vřazené ventily.
	Pokud se plyn přivádí z plynové láhve, zkontrolujte, zda není prázdná.	Vyměňte plynovou láhev.
V kuchyni je cítit plyn.	Je otevřený plynový kohout.	Zavřete plynové kohouty.
	Plynová láhev není správně připojená.	Zajistěte, aby byla plynová láhev správně připojená.
	Může unikat plyn.	Zavřete centrální kohout vedení plynu, vyvětrejte místnost a neprodleně zavolejte autorizovaného instalatéra, který zkontroluje systém vedení plynu a vystaví potvrzení o instalaci. Dokud si nebudete jistí, že ani ve vedení plynu, ani u spotřebiče neuniká plyn, spotřebič nepoužívejte.
Jakmile pustíte ovládací knoflík, hořák se vypne.	Nepodrželi jste ovládací knoflík stisknutý dostatečně dlouho.	Držte ovládací knoflík při zapnutém hořáku stisknutý o několik sekund déle.
	Otvory hořáku jsou znečištěné.	Vyčistěte otvory hořáku.
Na displeji se zobrazí F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Porucha elektroniky.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a znovu ji zapojte. Pokud ukazatel svítí i nadále, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatel stupně vaření na displeji se stále liší od stupně vaření zvoleného ovládacím knoflíkem.	Nesprávně zkalibrovaná elektronika.	Proveďte kalibraci podle návodu k montáži.

Zákaznický servis

Při komunikaci s naším odborným servisem uvádějte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD) spotřebiče. Tento údaj najdete na výkonovém štítku, umístěném na spodní části varné desky, a dále na nálepce v návodu k použití.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Podmínky záruky

Pokud je navzdory našemu úsilí spotřebič nějakým způsobem poškozen nebo je v rozporu s předpokládanými požadavky na kvalitu, informujte nás o tom prosím co nejdříve. Záruka bude uznána pouze tehdy, pokud se spotřebičem nebylo nevhodně zacházeno nebo pokud nebyl používán nevhodným způsobem.

Podmínky záruky spotřebiče stanoví firma zastupující výrobce v zemi, ve které byl spotřebič zakoupen. Veškeré informace můžete získat u svého prodejce. Při uplatňování záruky je nutné předložit doklad o zaplacení.

Výrobce si vyhrazuje právo na změny.

Ochrana životního prostředí

Je-li na typovém štítku spotřebiče symbol , postupujte podle následujících pokynů.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Obal spotřebiče byl vyroben výhradně z materiálů potřebných pro nutnou ochranu spotřebiče během dopravy. Tyto materiály jsou zcela recyklovatelné, a tudíž šetrné vůči životnímu prostředí. I vás prosíme, abyste se podíleli na ochraně životního prostředí a postupovali podle následujících rad:

- obal vyhoďte do příslušného kontejneru na recyklovaný odpad,
- než vysloužilý spotřebič vyhodíte, znehodnoťte ho. Informujte se na obecním úřadě, kde je nejbližší sběrné místo pro recyklovatelné suroviny a odevzdejte zde váš spotřebič,
- nevylévejte použitý olej do dřezu. Nalijte jej do uzavíratelné nádoby a odevzdejte do sběrného místa. Pokud takové sběrné místo u vás není, vložte uzavřenou nádobu s olejem do popelnice (dostane se na kontrolovanou skládku; toto sice není nejlepší řešení, ale alespoň zabráníte znečištění spodních vod).

Содржин

Користење според намената 13

Важни сигурносни напомени 14

Запознавање на уредот 16
Контролни елементи и пламеник 16
Приказ за преостаната топлина 16
Опрема 16

Пламеник на гас 17
Рачно вклучување 17
Автоматско палење 17
Безбедносен систем 17
Исклучување на пламеникот 17
Напомени за предупредување 17

Табели и совети 18
Соодветни садови за готвење 18
Напомени при користењето 18
Табела за готвење 18

Чистење и одржување 21
Чистење 21
Нега 21

Постапка при пречка? 22

Сервисна служба 23
Гаранциски услови 23

Заштита на животна средина 23
Отстранување согласно прописите за животна средина 23

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: **www.siemens-home.bsh-group.com** и Online-продажба: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Користење според намената

Внимателно прочитајте го упатството за употреба. Само на тој начин ќе можете ефективно и безбедно да го користите Вашиот уред. Чувајте ги упатствата за инсталација и употреба и доколку го предадете уредот на друго лице, предадете му ги упатствата на следниот сопственик на уредот.

Производителот не одговара за непочитувањето, на одредбите од ова упатство.

Сликите содржани во ова упатство се ориентациони.

Оставете го уредот во заштитната обвивка до моментот на монтажата. Доколку забележите оштетувања на уредот, не го приклучувајте. Повикајте ја нашата сервисна служба.

Овој уред одговара на класата 3 според одредбата DIN EN 30-1-1 за уреди на гас: Монтажни уреди.

Пред монтажата на Вашето ново поле за готвење и за време на инсталацијата следете го упатството за монтажа.

Овој уред не смее да се монтира на јахти или во камп приколки.

Овој уред смее да се користи само на добро проветрени места.

Овој уред не е предвиден за употреба со надворешен автоматски тајмер или далечински управувач.

Сите инсталации, приклучувања, регулирања и префрлувања на друг вид на гас мора да се извршат од страна на овластено стручно лице и со почитување на применливите правила и законски норми како и прописите на локалното претпријатие за снабдување со струја и гас. Особено внимание треба да се посвети на важечките одредби и регулативи за вентилација.

Овој уред е фабрички поставен на видот на гас којшто е наведен на спецификационата плочка. Информации за префрлање на друг вид на гас ќе најдете во упатството за монтажа. При префрлување на друг вид на

гас, препорачуваме да ја повикате сервисната служба.

Овој уред е конструиран исклучиво за употреба во приватни домаќинства; не е дозволено користење на уредот за комерцијални и рекламни цели. Користете го уредот само за готвење, никогаш како уред за загревање. Гаранцијата важи само доколку уредот се користи исклучиво наменски.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

За време на работата, не го оставајте уредот без надзор.

Не употребувајте поклопци или заштита за деца коишто не се препорачани од страна на производителот на полето за готвење. Може да дојде до несреќен случај, на пр. поради прекумерно загревање, запалување или одвојување на делови од материјалот.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 15 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Важни сигурносни напомени

Предупредување – Опасност од експлозија!
При насобирање на незапален гас во затворени простории може да настане опасност од експлозија. Не го изложувајте уредот на провев. Пламениците би можеле да се угасат. Внимателно прочитајте ги напомените за предупредување во врска со начинот на функционирање на пламеникот на гас.

Предупредување – Опасност од труење!
Користењето на уред за готвење на гас создава топлина, влага и продукти на согорувањето во просторијата во којашто се користи. Овозможете добро проветрување во кујната, пред сè додека полето за готвење работи: природните отвори за вентилација мора да бидат слободни, или пак треба да се инсталира механичка вентилација (аспиратор). При долга и континуирана работа на уредот, неопходно е дополнително или поефикасно проветрување: отворете го прозорот или зголемете ја јачината на аспираторот.

Предупредување – Опасност од изгореници!
- Ринглите и околниот простор ќе се вжештат. Никогаш не ги допирајте жешките површини. Држете ги подалеку децата под 8 години.
- Доколку боцата на течниот гас не стои вертикално, во апаратот може да достигне течниот пропан/бутан. Притоа на пламениците може да избијат жестоки експлозивни пламени. Може делови да бидат оштетени и со текот на времето да станат пропусливи, така што неконтролирано би истекол гас. Двете може да доведат до опекотини. Боците за течен гас секогаш да се употребуваат во вертикална позиција.

Предупредување – Опасност од пожар!
- Ринглите ќе се вжештат. Никогаш не поставувајте запаливи предмети на полето за готвење. Не оставајте предмети на полето за готвење.

- Не складирајте корозивни хемиски средства за чистење или производи, средства за чистење под висок притисок, запаливи материјали или други производи освен намирници под овој уред за домаќинство одн. не ги користете истите во непосредна близина на уредот.
- Прегреаната маснотија или масло се лесно запаливи. Не се оддалечувајте многу од уредот, доколку загревате маснотија или масло. Во случај маслото или маснотијата да се запалат, не го гасете огнот со вода. Покријте го садот за готвење со капак за да се придуши пламенот и исклучете ја ринглата.
- Ако пламеникот работи со превисока јачина, настануваат високи температури. Запаливи материјали може да се запалат. Приказот за степен на јачина на екранот може да се разликува од степенот на јачина поставен од копчето. Приказот за степен на јачина на екранот служи како дополнителна информација. Секогаш поставувајте го степенот на јачина соодветно со притискање на копчето.

⚠ Предупредување – Опасност од повреда!

- Падовите или кршењето на стаклената плоча се опасни. Сите пламеници и секој електричен греен елемент веднаш да се исклучат. Извлечете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Затворете го доводот на гас. Не ја допирајте горната површина на уредот. Никогаш не вклучувајте дефектен уред. Повикајте ја сервисната служба.
- Садовите за готвење, коишто се оштетени, не се со правилна големина, садови чијшто раб стрчи надвор од полето за готвење или лошо е поставен, можат да предизвикаат тешки оштетувања. Почитувајте ги советите и инструкциите за предупредување за садовите за готвење.
- При појава на пречка запрете го доводот на гас и струја. За вршење на поправки Ве молиме повикајте ја нашата сервисна служба.
- Не вршете интервенции во внатрешноста на уредот. Доколку е неопходно повикајте ја нашата сервисна служба.
- Ако некое оперативно копче не може да се врти или е лабаво, тогаш веќе не смее да се користи. Веднаш обратете се на сервисната служба, за да може да се поправи или замени оперативното копче.

⚠ Предупредување – Опасност од струен удар!

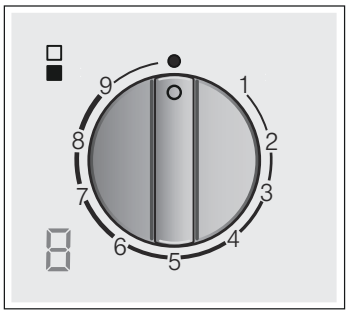
- Не користете средство за чистење под притисок за чистење на уредот.
- Пукнатините или напукнувањата на стаклената плоча може да предизвикаат струен удар. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Запознавање на уредот

Во прегледот на моделите ќе го најдете Вашиот уред и јачините на пламениците. ⟶ *Страница 2*

Контролни елементи и пламеник

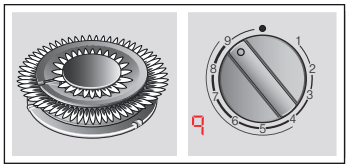
На секое оперативно копче е означен соодветниот пламеник. Со оперативните копчиња можете соодветно да ги поставите различните позиции според потребната моќност меѓу максималните и минималните вредности. Никогаш не менувајте од позиција 0 директно на позиција 1 или од позиција 1 на позиција 0.



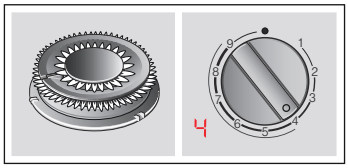
Прикази	
■	Пламеник управуван од оперативното копче
●	Исклучен пламеник
9	Највисок степен на јачина и електрично палење
1	Најнизок степен на јачина

Прикази на екранот	
⌐	Електрично палење
9 - 1	Степени за готвење
0	Исклучен пламеник
Hh	Преостаната топлина

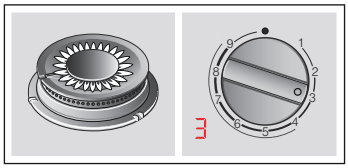
Внатрешниот и надворешниот пламен на двојниот пламеник можат да се регулираат независно еден од друг. Можните степени на јачина се:



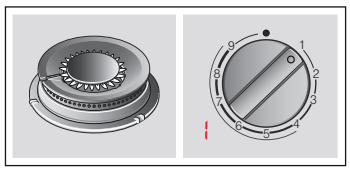
Надворешен и внатрешен пламен на максимална јачина.



Надворешниот пламен на минимална, внатрешниот пламен на максимална јачина.



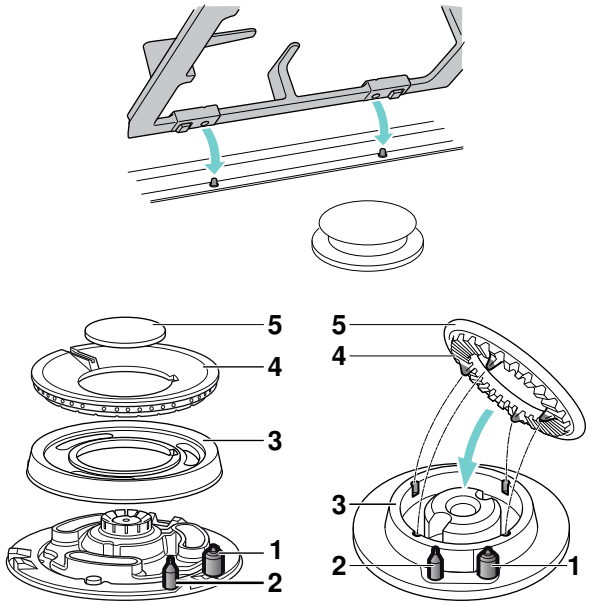
Внатрешниот пламен на максимална јачина.



Внатрешниот пламен на минимална јачина.

За правилна употреба на уредот, сите останати делови на пламеникот мора да се правилно наместени. Не ги заменувајте капаците на пламениците.

Секогаш внимателно отстранувајте ја решетката. Преместувањето на една решетка може исто така да ги помести соседните решетки.



Елементи	
1	Свеќички
2	Термоелемент
3	Прстен за пламеникот
4	Држач за пламеникот
5	Капак за пламеникот

Приказ за преостаната топлина

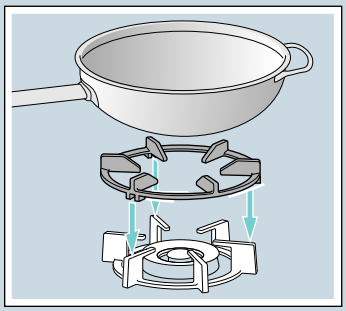
Полето за готвење за секоја рингла има приказ за преостанатата топлина, којшто упатува на жешки или топли рингли.

Доколку во приказот се појави H, ринглата е сѐ уште жешка. При оладување на ринглата, приказот се менува во h. Приказот ќе се изгуби, кога ринглата ќе биде доволно оладена. Не ја допирајте ринглата за време на овој приказ.

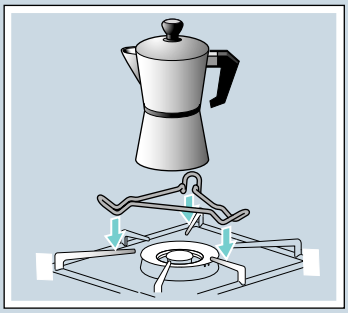
Опрема

Во зависност од моделот, со полето за готвење се вклучени и следните делови опрема. Нив можете да ги нарачате и преку сервисната служба.

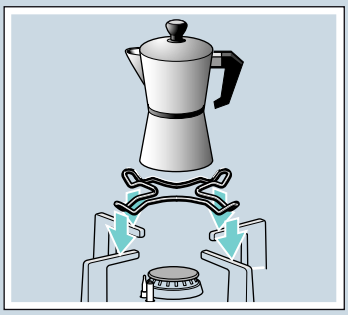
Овие уреди се меѓусебно поврзани и/или со конвенционални плочи за готвење од истата марка, со користење на сврзен елемент. Повеќе информации ќе најдете во каталогот.



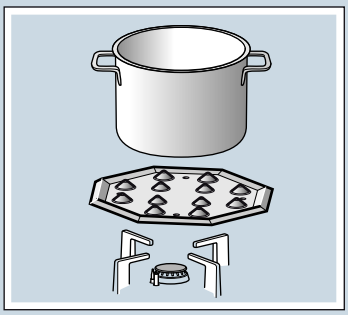
Дополнителна решетка за вок
Наменето само за употреба на вок-пламеници со два или три пламени. Користете само садови за готвење со дијаметар од над 26 cm, плочи за пржење, земјени тави, тави за паеља, садови за готвење со заоблено дно итн.
За продолжување на животниот век на уредот, се препорачува користењето на дополнителната решетка за вок.



Дополнителна решетка за еспресо машина
Наменето само за употреба со внатрешен пламен кај вок-пламеници. Користете сад за готвење со дијаметар помал од 22 cm.



Дополнителна решетка за еспресо машина
Наменето само за употреба со најмалите пламеници. Користете сад за готвење со дијаметар помал од 12 cm.



Плоча за готвење на тивок оган
Овој додаток е наменет само за готвење на ниска температура. Може да се користи со штедлив или нормален пламеник. Доколку вашето поле за готвење располага со повеќе нормални пламеници, се препорачува плочата за готвење да се постави на задниот или предниот десен нормален пламеник.
Поставете го додатокот со испакнатините нагоре на носачот, никогаш не го ставајте директно на пламеникот.

Број на делови

HZ233720	Дополнителна решетка за вок
HZ298113	Дополнителна решетка за еспресо машина за вок-пламеник
HZ298114	Дополнителна решетка за еспресо машина за најмалиот пламеник
HZ298105	Плоча за готвење на тивок оган

Производителот не презема никаква одговорност за погрешната употреба на овие делови од опремата.

Пламеник на гас

Рачно вклучување

1. Притиснете го оперативното копче за избраниот пламеник и свртете го кон лево, додека не се постигне највисок степен на јачина.
2. Држете запалка или пламен (запалка, дрвено чкорче итн.) до пламеникот.

Автоматско палење

Доколку Вашето поле за готвење располага со автоматско палење (свеќички):

1. Притиснете го оперативното копче за избраниот пламеник и свртете го кон лево, додека не се постигне највисок степен на јачина.
   Додека го држите притиснато оперативното копче, се исфрлаат искри на сите пламеници и на екранот ќе се појави симболот . Пламеникот се пали.
2. Отпуштете го оперативното копче.
3. Свртете го оперативното копче во саканата позиција.

Доколку не се пали, исклучете го пламеникот и повторете ги претходно опишаните чекори. Овој пат држете го притиснато оперативното копче подолго (до 10 секунди).

⚠ Предупредување – Опасност од дефлаграција!
Ако пламеникот не се запали по 10 секунди, исклучете го оперативното копче и отворете врата или прозорец во просторијата. Почекајте најмалку една минута, пред повторно да го запалите пламеникот.

Напомена: Одржувајте ја чистотата на највисоко ниво. Доколку свеќичките се нечисти, може да дојде до неисправно палење. Чистете ги свеќичките редовно со мала, неметална четка. Бидете сигурни, свеќичките да не се изложени на силни удари.

Безбедносен систем

Вашето поле за готвење располага со безбедносен систем (термоелемент), којшто го спречува излегувањето на гас, доколку пламениците ненадејно се исклучат.

За да се осигурите дека овој уред е активен:
1. Запалете го пламеникот на вообичаениот начин.
2. Држете го цврсто притиснато оперативното копче 4 секунди по палењето на пламенот.

Исклучување на пламеникот

Свртете го оперативното копче кон десно во позиција 0. На екранот се појавува симболот и по неколку секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

Неколку секунди по исклучувањето на пламеникот ќе слушнете тап звук. Ова е нормално и значи дека сигурносниот систем е деактивиран.

Напомени за предупредување

Тивкото зуење за време на работата на пламеникот е нормално.

За време на првата употреба нормално е да се ослободуваат мириси. Ова не претставува ризик одн. дефект. Мирисите со време ќе исчезнат.

Портокаловиот пламен е нормален. Тој настанува поради правта што се наоѓа во воздухот, претечените течности итн.

Доколку пламенот на пламеникот случајно се изгаси, свртете го копчето на пламеникот на Исклучено и не го палете одново пламеникот најмалку една минута.

Табели и совети

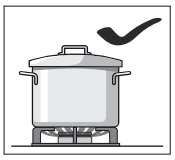
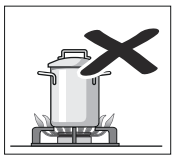
Соодветни садови за готвење

Пламеник	Минимален дијаметар на дното на садот за готвење	Максимален дијаметар на дното на садот за готвење
Вок-пламеник	22 cm	- cm
Јак пламеник	20 cm	26 cm
Нормален пламеник	14 cm	22 cm

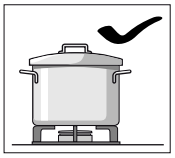
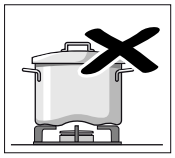
Садот не смее да се виси надвор од работ на полето за готвење.

Напомени при користењето

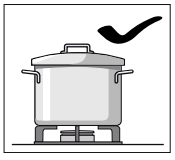
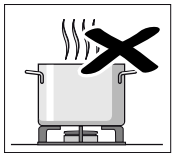
Следните совети ќе Ви помогнат да заштедите енергија и да ги избегнете оштетувањата на садовите за готвење:

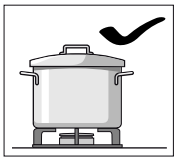
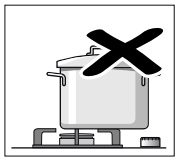
Користете садови со соодветна големина за односниот пламеник.
Не ставајте помали садови за готвење на големи пламеници. Пламенот не треба да ги допира страните на садовите за готвење.

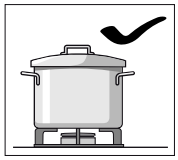
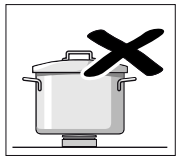
Не користете изобличени садови за готвење кои не може да стојат стабилно на полето за готвење.
Садовите може да се превртат.
Користете само садови за готвење со рамно и дебело дно.

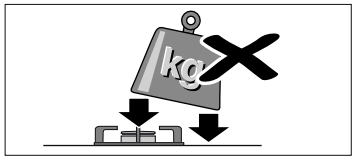
Не гответе без капак или доколку капакот е тргнат на страна. Ќе се загуби голем дел од енергијата.

Садот за готвење ставајте го на средината на пламеникот, за да не се преврти.
Не ставајте големи лонци на пламеникот во близина на работната опрема. Тие може да се прегреат и да се оштетат.

Лонците поставувајте ги на решетките, а не директно на пламениците.
Пред користењето, проверете дали решетките за лонците и капаците се точно поставени на пламениците.



Внимавајте како ракувате со садовите што стојат на полето за готвење.
Полето за готвење не смее да се удира и да се поставуваат предмети со голема тежина на него.

Табела за готвење

Следната табела содржи оптимални степени и време на готвење за различни јадења. Податоците се референтни вредности за четири порции.

Времињата и степените на готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на јадењата, од видот на гасот што се употребува, како и од материјалот на садовите за готвење. За подготовка на овие јадења главно се користи сад за готвење од не'рѓосувачки челик.

Секогаш користете соодветно голем сад за готвење и поставете го на средината на пламеникот. Информации за дијаметарот на садовите за готвење ќе најдете на.⟶ *"Соодветни садови за готвење"*

Информации за табелата

Подготовката на секое јадење се состои од еден или два чекори. Секој чекор содржи информации за:

- Метода на готвење
- Степен на готвење
- Времетраење во минути

Методи на готвење зададени во табелата

- Варење
- Понатамошно готвење
- Создавање на притисок во експрес лонец
- Одржување на притисокот во експрес лонец
- Јако печење
- Благо пропржување
- Топење, растопување
- * Без капак
- ** Постојано промешувајте

Напомена: Ознаките не се појавуваат на уредот. Тие служат како ориентација за различни методи на готвење.

Се појавуваат податоците за подготовка на јадења на различни пламеници. Препорачлива опција е првиот наведен пламеник. Во прегледот на модели се опишани сите пламеници на полето за готвење.⟶ *Страница 2*

Пример:

Оброк / Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Супи, крем супи							
Супа од риба							
Јак пламеник	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален пламеник	17-22		8	11-13		1	6-9
Вок-пламеник	10-15		9	6-8		4	4-7

Овој пример ја покажува подготовката на супа од риба со јак, нормален и вок-пламеник.

Со јакиот пламеник (препорачана опција) вкупното време на готвење изнесува меѓу 12 и 17 минути.

- Чекор 1: Варење. Поставете за 7-9 минути на степенот за готвење 8.
- Чекор 2: понатамошно готвење. Промените за 5-8 минути на степенот за готвење 1.

Податоците исто така важат и за останатите предложени пламеници.

Оброк / Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Супи, крем супи							
Супа од риба							
Јак пламеник	12-17		8	7-9		1	5-8
Нормален п.	17-22		8	11-13		1	6-9
Вок пламеник	10-15		9	4-6		4	6-9
Супа од тиква, борш супа							
Јак пламеник	30-35		9	10-12		5	20-23
Нормален п.	45-50		9	15-17		6	30-33
Вок пламеник	25-30		9	7-9		4	18-21
Минестроне (зеленчукова супа)							
Јак пламеник	47-52		9	10-12		5	37-40
Нормален п.	57-62		9	10-12		6	47-50
Вок пламеник	45-50		7	8-10		4	37-40
Тестенини и ориз							
Шпагети							
Јак пламеник	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Нормален п.	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Вок пламеник	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Ориз							
Јак пламеник	17-22		9	5-7		2	12-15
Нормален п.	18-23		9	7-9		6	11-14
Вок пламеник	13-18		8	4-6		4	9-12
Равиоли							
Јак пламеник	9-14		9	4-6		6	5-8
Нормален п.	17-22		8	12-14		8	5-8
Вок пламеник	10-15		8	4-6		8	6-9

Оброк / Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Зеленчук и мешункасти плодови							
Варени компири (пире, салата од компири)							
Јак пламеник	23-28		9	8-10		5	15-18
Нормален п.	25-30		9	10-12		6	15-18
Вок пламеник	25-30		7	11-13		5	14-17
Хумус (пире од наут)							
Јак пламеник	50-55		9	10-12		4	40-43
Нормален п.	52-57		9	12-14		5	40-43
Вок пламеник	47-52		7	10-12		5	37-40
Леќа							
Јак пламеник	40-45		9	8-10		8	32-35
Нормален п.	50-55		9	18-20		6	32-35
Вок пламеник	45-50		9	7-9		4	38-41
Зеленчук во темпура тесто							
Јак пламеник	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Нормален п.	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Вок пламеник	10-15	*	7	5-7	*	5	5-8
Пропржен свеж зеленчук**							
Вок пламеник	5-7	*	9	5-7			
Јак пламеник	6-8	*	9	6-8			
Помфрит							
Вок пламеник	12-17	*	7	12-17			
Јак пламеник	15-20	*	9	15-20			
Нормален п.	25-30	*	9	25-30			
Јајца							
Шакшука, менемен							
Нормален п.	15-20		9	10-12		4	5-8
Јак пламеник	13-18		8	7-9		3	6-9
Вок пламеник	15-20		6	11-13		4	4-7
Омлет (1 пар.)							
Нормален п.	3-5	*	8	3-5			
Јак пламеник	2-4	*	9	2-4			
Вок пламеник	2-4	*	5	2-4			
Шпанска тортиља							
Јак пламеник	25-30	*	9	25-30			
Вок пламеник	18-23	*	7	18-23			
Сосови							
Бешамел сос**							
Нормален п.	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Вок пламеник	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Јак пламеник	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Сос со сино сирење**							
Нормален п.	3-5	*	7	3-5			
Јак пламеник	3-5	*	5	3-5			

Оброк / Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Вок пламеник	4-6	*	3	4-6			
Наполитански сос							
Нормален п.	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Јак пламеник	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Вок пламеник	12-17	*	7	2-4	*	5	10-13
Карбонара сос							
Нормален п.	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Јак пламеник	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Вок пламеник	10-15	*	3	10-15			
Риба							
Паниран ослић							
Јак пламеник	5-10	*	8	5-10			
Нормален п.	8-13	*	9	8-13			
Вок пламеник	4-9	*	9	1-3		4	3-6
Печен лосос							
Јак пламеник	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Нормален п.	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Вок пламеник	7-12	*	6	2-4		1	5-8
Школки							
Јак пламеник	5-7		9	5-7			
Вок пламеник	4-6		9	4-6			
Нормален п.	10-12		9	10-12			
Месо							
Паткини гради (1 пар.)							
Нормален п.	6-8	*	7	6-8			
Јак пламеник	9-11	*	7	9-11			
Вок пламеник	6-8	*	5	6-8			
Говедско Строганоф							
Јак пламеник	8-13	*	9	8-13			
Вок пламеник	5-10	*	7	5-10			
Нормален п.	12-17	*	9	12-17			
Пилешки шницли (8 пилешки филети)							
Јак пламеник	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Вок пламеник	7-12	*	9	2-4	*	5	5-8
Нормален п.	7-12	*	9	7-12			
Мелено месо							
Јак пламеник	15-20	*	8	15-20			
Нормален п.	20-25	*	9	20-25			
Вок пламеник	15-20	*	6	15-20			
Готови производи							
Зам. крокети (16 пар.)	Зам. рибини стапчиња (12 пар.)						
Јак пламеник	6-10		8	6-10			
Нормален п.	8-12		8	8-12			
Вок пламеник	6-10		9	3-5		4	3-5

Оброк / Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Колбаси (12 пар.)							
Јак пламеник	5-10		9	1-3		7	4-7
Нормален п.	7-12		9	7-12			
Вок пламеник	5-10		9	1-3		5	4-7
Варени виршли (12 пар.)							
Нормален п.	8-13		9	8-13			
Вок пламеник	9-14		4	9-14			
Јак пламеник	7-12		7	7-12			
Хамбургер од телешко месо (4 пар., 1 cm дебелина, 110 g)							
Јак пламеник	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Вок пламеник	4-9	*	7	1-3	*	6	3-6
Нормален п.	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Грав во доматен сос, загревање и одржување на топлината (користете плоча за готвење на тивок оган)							
Нормален п.	20-22		6	5-7		1	15
Пица (20 cm дијаметар)							
Вок пламеник	4-8		4	4-8			
Јак пламеник	16-20		1	16-20			
Нормален п.	20-25		1	20-25			
Десерти							
Сутлијаш според Din 3360-12* (користете плоча за готвење на тивок оган)							
Нормален п.	62-67	**	8	27-32		2	35
Сутлијаш**							
Нормален п.	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Вок пламеник	23-28	*	6	8-10	*	4	15-18
Топење на чоколадо според EN 60350-2 (користете плоча за готвење на тивок оган)							
Нормален п.	20-24	*	1	20-24			
Палачинки (8 пар.)							
Нормален п.	17-22	*	8	3-5	*	5	50 s/од секоја страна
Јак пламеник	20-25	*	6	4-6	*	4	60 s/од секоја страна
Пудинг од леб (во водена бања)							
Јак пламеник	25-30		9	10-12		6	15-18
Вок пламеник	23-28		9	8-10		7	15-18
Нормален п.	27-32		9	10-12		7	17-20
Шпански пудинг**							
Јак пламеник	3-8	*	5	3-8			
Нормален п.	8-13	*	5	8-13			
Вок пламеник	3-8	*	3	3-8			
Бисквит (во водена бања)							
Јак пламеник	35-40		9	35-40			

Оброк Пламеник	Вкупно време во мин.	Чекор 1			Чекор 2		
Вок пламеник	40-45		9	40-45			
Нормален п.	45-50		9	45-50			

Совети за готвење

- За подготовка на крем супи и мешункасти плодови користете експрес лонец. Времето на готвење значително ќе се намали. Доколку користите експрес лонец, следете ги упатствата на производителот. Ставете ги сите намирници на самиот почеток.
- При готвење на компири и ориз, секогаш ставајте капак. Со тоа, времето на готвење значително ќе се намали. Водата мора да врие, пред да ги додадете тестенините, оризот или компирите. Потоа прилагодете го степенот на готвење, за да се продолжи готвењето.
- Кај јадења во тави прво загрејте го маслото. Штом започнете со пржењето, одржувајте ја температурата константна, со тоа што по потреба ќе го прилагодите степенот на готвење. При подготовка на повеќе порции почекајте додека повторно не се достигне температурата. Постојано превртувајте ги јадењата.
- Ако сакате да готвите супи, крем, леќа или наут, ставете ги сите состојки истовремено во садот за готвење.

Чистење и одржување

Чистење

Откако ќе се олади уредот, исчистете го со сунѓер, вода и сапун.

Исчистете ги површините на поединечните делови на пламеникот по секое користење, откако ќе се оладат. И најмалите остатоци (претечени јадења, испрскано масло) ќе загорат на површината и подоцна многу тешко се отстрануваат. За правилен пламен, отворите и процепите на пламеникот мора да бидат чисти.

Движењето на садот за готвење може да остави метални траги на решетката.

Исчистете го пламеникот и решетките со сапунеста вода и неметална четка.

Алтернативно можете да ги исчистите решетките во машината за миење садови. Користете средство за чистење препорачано од производителот на машината за миење садови. При јаки нечистотии се препорачува претходно чистење на решетките.

Капакот за пламеникот не го чистете во машината за миење садови.

Доколку решетките имаат гумени облоги, внимавајте многу при нивното чистење. Облогите може да се извадат, а решетката на полето за готвење да се изгребе.

Пламениците и решетките мора постојано да бидат суви. Капките вода или влагата што се создава на почетокот од готвењето може да го оштети емајлот.

Откако ќе го исчистите и исушите пламеникот, осигурете се, дека капакот е добро поставен на разделниците.

Внимание!

- Не ги отстранувајте контролните елементи за да го исчистите уредот. Влезот на влага може да го оштети уредот.
- Не користете средство за чистење под притисок. Полето за готвење може да се оштети.
- Не користете абразивни средства, метални сунѓери, остри предмети, ножеви или слично, за да ги отстраните засушените остатоци од јадењето од полето за готвење.
- Не користете ножеви, стругачи или слично за чистење на спојното место на стаклото со капачињата на пламениците, или на металните профили или на стаклените или алуминиумските маски, доколку ги има на уредот.

Нега

Веднаш отстранете ги течностите што претекле. На тој начин ќе се избегне лепењето на остатоци од храна и ќе заштедите труд и време.

Не ги влечете садовите за готвење преку стаклото, може да настанат гребнатини. Исто така треба да се спречи испаѓање на цврсти или остри предмети на стаклото. Рабовите на полето за готвење не треба да се изложени на удари.

Песочните зрна (на пр. при чистење на зеленчук) може да ја изгребат стаклената површина.

Карамелизираниот шеќер или претечените намирници со висок процент на шеќер треба веднаш да се отстранат со стругач за стакло од ринглата.

Постапка при пречка?

Во некои случаи пречките можат лесно да се отстранат. Пред да ја повикате сервисната служба, обрнете внимание на следните напомени:

Дефект	Можна причина	Помош
Нарушена е општата електрична работа.	Дефект на осигурувачот.	Проверете на таблата со осигурувачи, дали е оштетено осигурувањето и заменете го.
	Се активира автоматското осигурување или заштитниот прекинувач со диференцијална струја.	Проверете на контролното поле, дали е дефектно автоматското осигурување или заштитниот прекинувач со диференцијална струја.
Автоматското палење не функционира.	Може да има наталожено остатоци од храна или од средствата за чистење меѓу свеќичките и пламеникот.	Просторот меѓу свеќичките и пламеникот мора да биде чист.
	Пламениците се влажни.	Внимателно исушете ги капаците на пламениците.
	Капаците на пламениците не се правилно поставени.	Бидете сигурни, дека капаците се правилно налегнати.
	Уредот не е заземјен, не е правилно поврзан или кабелот за заземјување е оштетен.	Стапете во контакт со електроинсталатер.
Автоматското палење не функционира и на екранот се појавува ознаката F 1 или F2.	Електриката е прегреана.	Исклучете го пламеникот или користете го исклучиво најниските степен на готвење, додека електрониката доволно не се излади.
Пламенот на пламеникот гори нееднакво.	Деловите од пламеникот не се правилно поставени.	Правилно поставете ги деловите од пламеникот на соодветниот пламеник.
	Процепите на пламеникот се нечисти.	Исчистете ги процепите од пламеникот.
Протокот на гас не функционира правилно или не истекува гас.	Доводот на гас е затворен со меѓусебно поврзаните вентили.	Отворете ги меѓусебно поврзаните вентили.
	Доколку гасот доаѓа од плинска боца, бидете сигурни, дека таа не е празна.	Заменете ја плинската боца.
Во кујната мириса на гас.	Гасната славина е отворена.	Затворете ги гасните славини.
	Плинската боца е неправилно приклучена.	Бидете сигурни, дека плинската боца е правилно приклучена.
	Можно истекување на гас.	Затворете ја централната славина на гасоводот, проветрејте ја просторијата и веднаш повикајте овластен инсталатор, кој ќе го провери гасниот уред и ќе издаде сертификат за инсталација. До тогаш не го користете уредот, додека не сте сигурни, дека не истекува гас ниту на системот ниту на уредот.
Пламеникот се исклучува, штом го отпуштите оперативното копче.	Оперативното копче не е доволно долго задржано.	Доколку пламеникот е вклучен, држете го притиснато оперативното копче неколку секунди.
	Процепите на пламеникот се нечисти.	Исчистете ги процепите од пламеникот.
На екранот се појавува F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Грешка во електриката.	Исклучете го од струја полето за готвење. Почекајте неколку секунди и одново приклучете го. Доколку приказот продолжува да свети, известете ја сервисната служба.
Приказот за степен на готвење на екранот повторно отстапува од избраниот степен со оперативното копче.	Погрешно калибрирање на електрониката.	Направете калибрирање според упатството за монтажа.

Сервисна служба

Доколку се обратиме на техничката служба, треба се помогне давајќи го бројот на производот (E-Nr.) и (FD) фабричкиот број на уредот. Оваа информација е присутна на плочата со карактеристики сместена во долниот дел од готварската плоча, и на етикетата од прирачникот за употреба.

Податоците за контакт со сервисните служби во сите земји може да ги најдете во приложениот каталог на сервисната служба.

Гаранциски услови

Доколку уредот е оштетен или не ги исполнува барањата за квалитет, Ве молиме да не известите што е можно поскоро. Без важечката гаранција уредот не смее да се става во употреба одн. да се користи.

Гаранциските услови се утврдени од нашиот застапник во земјата каде е купен уредот. Детални информации ќе добиете на продажното место. За да може да ја искористите гаранцијата, мора да приложите доказ за купување на уредот.

Го задржуваме правото на промени.

Заштита на животна средина

Доколку на спецификационата плочка на уредот има ознака , обрнете внимание на следните напомени.

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.

Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/ЕЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Амбалажата на Вашиот уред се состои од материјали, кои ја гарантираат потребната заштита при транспорт. Овие материјали целосно може да се рециклираат и со тоа се намалува загадувањето на околината. Доколку сакате да придонесете кон зачувување на околината, Ве молиме внимавајте на следните совети:

- Фрлете ја амбалажата во посебно место за отпад за материјали што се рециклираат.
- Уредот што не може повеќе да се користи, уништете го пред да го фрлите. Информирајте се во Вашата месна управа за адресата на најблиското депо за рециклирање и испорачајте го Вашиот уред таму.
- Не ја истурајте употребуваната маснотија од печење или масло во кујнското лавабо. Соберете го маслото во еден сад што може да се затвори и фрлете го во контејнер, а доколку ова не е возможно, фрлете го во канта за отпадоци (на тој начин ќе стигне до контролираната депонија за ѓубре - можеби не е најдобро решение, но барем на тој начин нема да се загади водата).

Obsah

Použitie k určenému účelu 24

Dôležité bezpečnostné pokyny 25

Oboznámenie sa so spotrebičom 26
Ovládacie prvky a horáky 26
Ukazovateľ zvyškového tepla 27
Príslušenstvo 27

Plynové horáky 28
Manuálne zapnutie 28
Automatické zapaľovanie 28
Bezpečnostný systém 28
Vypnutie horáka 28
Upozornenia 28

Tabuľky a tipy 28
Vhodné nádoby 28
Prevádzkové upozornenia 28
Tabuľka prípravy jedál 29

Čistenie a údržba 31
Čistenie 31
Údržba 31

Porucha - čo robiť? 32

Služba zákazníkom 33
Záručné podmienky 33

Ochrana životného prostredia 33
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia 33

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.siemens-home.bsh-group.com** a v internetovom obchode: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Použitie k určenému účelu

Pozorne si prečítajte návod na používanie. Len tak budete môcť efektívne a bezpečne používať svoj spotrebič. Dobre si odložte návod na inštaláciu a používanie a prípadne ho odovzdajte ďalšiemu majiteľovi spotrebiča.

V prípade nedodržania nariadení v tomto návode výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Vyobrazenia nachádzajúce sa v tomto návode sú orientačné.

Spotrebič nechajte až do montáže v ochrannom obale. Ak zistíte, že je spotrebič poškodený, nepripájajte ho. Zavolajte zákaznícky servis.

Tento spotrebič podľa normy EN 30-1-1 pre plynové spotrebiče spadá do triedy 3.: spotrebič zabudovaný do kuchynskej linky.

Pred inštaláciou varného panela sa uistite, že bude vykonaná podľa priloženého návodu na inštaláciu.

Tento spotrebič sa nesmie zabudovať do jácht alebo obytných vozidiel.

Tento spotrebič sa smie používať len na dostatočne vetranom mieste.

Tento spotrebič nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Všetky práce súvisiace s inštaláciou, pripojením, reguláciou a prestavením na iný druh plynu musí uskutočniť autorizovaný odborník, pričom musí zohľadniť všetky príslušné pravidlá a zákonné ustanovenia, ako aj predpisy miestnych dodávateľov elektrickej energie a plynu. Mimoriadnu pozornosť je potrebné venovať ustanoveniam a smerniciam platným pre ventiláciu.

Tento spotrebič je výrobne nastavený na druh plynu uvedený na výrobnom štítku. Informácie o prestavení na iný druh plynu nájdete v montážnom návode. V prípade prestavenia na iný druh plynu odporúčame obrátiť sa na zákaznícky servis.

Tento spotrebič bol navrhnutý výlučne na používanie v súkromných domácnostiach; komerčné alebo priemyselné použitie nie je dovolené. Spotrebič používajte na varenie,

nikdy nie ako vyhrievacie teleso. Záruka platí len vtedy, keď sa spotrebič používa výlučne na svoj určený účel.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.

Nepoužívajte kryty alebo detské poistky, ktoré nie sú odporučené výrobcom varného panela. Môže dôjsť k nehodám, napríklad prehriatím, vzplanutím alebo uvoľnením materiálov.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varovanie – Nebezpečenstvo vzplanutia!
Pri nahromadení nespáleného plynu v uzavretom priestore hrozí nebezpečenstvo vzplanutia. Spotrebič nevystavujte prievanu. Horáky môžu ináč zhasnúť. Pozorne si prečítajte výstražné upozornenia týkajúce sa spôsobu činnosti plynových horákov.

Varovanie – Nebezpečenstvo otravy!
Pri používaní plynového variča sa v miestnosti, v ktorej sa používa, vytvára teplo, vlhko a produkty spaľovania. Zabezpečte dobré vetranie kuchyne, predovšetkým vtedy, keď je varný panel v prevádzke: prirodzené vetracie otvory udržiavajte voľné alebo nainštalujte mechanické vetranie (odsávač pár). Dlhá a neprerušovaná prevádzka spotrebiča si môže vyžadovať ďalšie alebo účinnejšie vetranie: otvorte okno alebo zvýšte výkon odsávača pár.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
- Varné nádoby a ich okolie sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Deti do 8 rokov udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Keď fľaša s tekutým plynom nestojí zvislo, do spotrebiča sa môže dostať tekutý propán/bután. Pri tom môžu z horáka vychádzať silné, ostré plamene. Súčiastky sa môžu poškodiť a po čase netesniť, takže nekontrolovane bude unikať plyn. Uvedené môže viesť k vzniku popálenín. Fľaše s tekutým plynom používajte vždy vo zvislej polohe.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!
- Varné zóny sa veľmi zohrejú. Na spotrebič nikdy nedávajte horľavé predmety. Na varnom paneli neodkladajte žiadne predmety.
- Pod týmto spotrebičom neuskladňujte žiadne žieravé chemické čistiace prostriedky alebo výrobky, parné čističe, horľavé materiály alebo iné výrobky, ktoré nie sú potravinami, príp. ich nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti.
- Prehriaty tuk alebo olej je ľahko zápalný. Keď zohrievate tuk alebo olej, nevzdiaľujte sa. Ak sa tuk alebo olej zapáli, oheň nehaste vodou. Nádobu zakryte pokrievkou, aby sa plameň udusil a varnú zónu vypnite.

- Keď sa horák používa s veľmi vysokým výkonom, vzniknú vysoké teploty. Horľavé materiály sa môžu vznietiť. Ukazovateľ stupňa výkonu na displeji sa môže líšiť od stupňa výkonu nastaveného gombíkom. Ukazovateľ stupňa výkonu na displeji slúži len ako doplňujúca informácia. Stupeň výkonu nastavte vždy podľa potlači na gombíku.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Praskliny alebo trhliny v sklokeramickej doske sú nebezpečné. Všetky horáky a každý elektrické vykurovacie teleso okamžite vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zatvorte prívod plynu. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Zavolajte zákaznícky servis.
- Varné nádoby, ktoré sú poškodené, ktoré nemajú správnu veľkosť, ktorých okraj prečnieva z varného panela alebo sú nesprávne postavené, môžu spôsobiť závažné škody. Rešpektujte tipy a výstražné upozornenia týkajúce sa varných nádob.
- Ak sa vyskytne porucha, zastavte prívod plynu a elektriny. V prípade potreby opráv zavolajte, prosím, náš zákaznícky servis.
- Nevykonávajte žiadne práce vo vnútri spotrebiča. V prípade potreby zavolajte, prosím, náš zákaznícky servis.
- Keď nie je možné otočiť ovládacím gombíkom alebo je uvoľnený, viac sa už nesmie používať. Obráťte sa hneď na zákaznícky servis, aby gombík opravili alebo vymenili.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

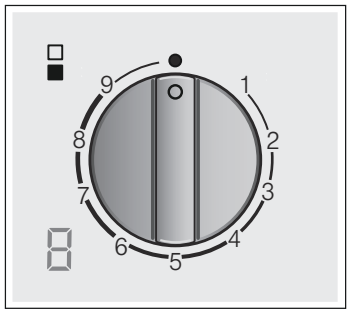
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- V prípade zlomenia, prasklín alebo trhlín na ohrievacej platni vytiahnite elektrckú zásuvku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Oboznámenie sa so spotrebičom

V prehľade modelov nájdete váš spotrebič s výkonmi horákov. ⟶ *Strana 2*

Ovládacie prvky a horáky

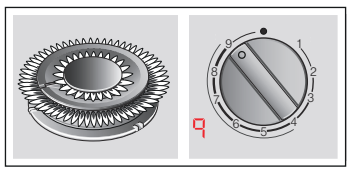
Na každom ovládacom gombíku je označený príslušný horák. Ovládacím gombíkom môžete, zodpovedajúc rôznym pozíciám, nastaviť príslušný potrebný výkon v rozsahu maximálnej a minimálnej hodnoty. Nikdy sa nepokúšajte prejsť z pozície 0 priamo na pozíciu 1 alebo z pozície 1 priamo na pozíciu 0.



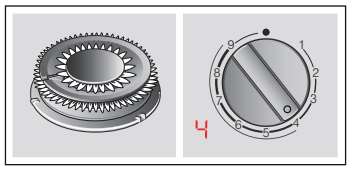
Ukazovatele	
■	Horák ovládaný ovládacím gombíkom
●	Vypnutý horák
9	Najvyšší stupeň výkonu a elektrické zapaľovanie
1	Najnižší stupeň výkonu

Zobrazenia na displeji	
⌐	Elektrické zapaľovanie
9 - 1	Stupne varenia
0	Vypnutý horák
H h	Zvyškové teplo

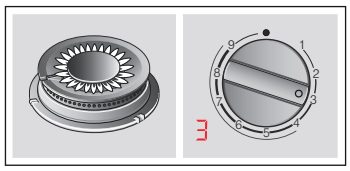
Vnútorné a vonkajšie plamene duálneho dvojitého horáka sa dajú regulovať nezávisle od seba. Možné sú tieto stupne výkonu:



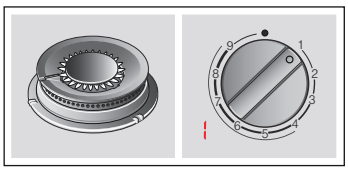
Vonkajší a vnútorný plameň na maximálnom výkone.



Vonkajší plameň na minimálnom, vnútorný plameň na maximálnom výkone.



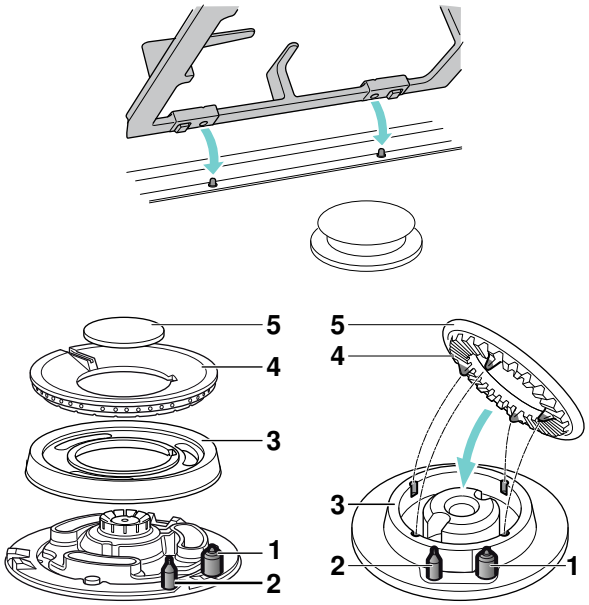
Vnútorný plameň na maximálnom výkone.



Vnútorný plameň na minimálnom výkone.

Aby bola zabezpečená správna prevádzka spotrebiča, musia rošty a všetky časti horákov správne dosadať. Kryty horákov nezameňte.

Rošty vždy opatrne odstráňte. Posunutie roštu môže tiež odsunúť vedľa ležiace rošty.



Prvky	
1	Zapaľovacia sviečka
2	Termoelektrický článok
3	Prstenec horáka
4	Miska horáka
5	Kryt horáka

Ukazovateľ zvyškového tepla

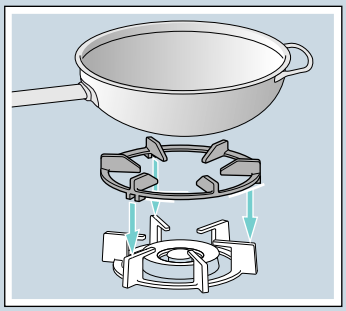
Varný panel má pre každú varnú zónu ukazovateľ zvyškového tepla, ktorý upozorňuje na horúce alebo teplé varné zóny.

Ak sa na ukazovateli objaví H, varná zóna je ešte horúca. Ak sa varná zóna viac ochladí, ukazovateľ sa zmení na h. Keď je varná zóna dostatočne vychladnutá, ukazovateľ zhasne. Keď svieti táto indikácia, nedotýkajte sa varnej zóny.

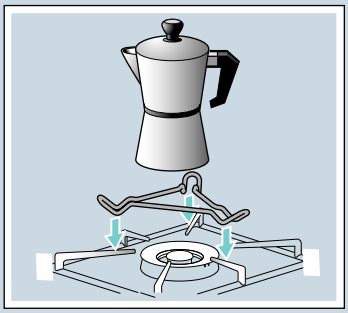
Príslušenstvo

Podľa modelu je varný panel vybavený nasledujúcim príslušenstvom. To je taktiež k dispozícii u našej technickej podpory.

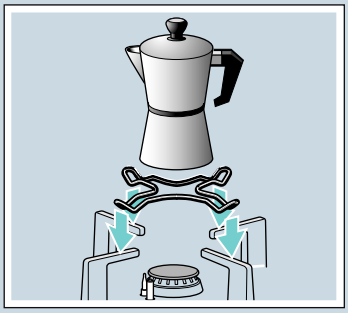
Tieto spotrebiče sa dajú medzi sebou a/alebo s bežnými varnými panelmi tej istej značky kombinovať, pričom sa použije spájací prvok. Ďalšie informácie nájdete v katalógu.



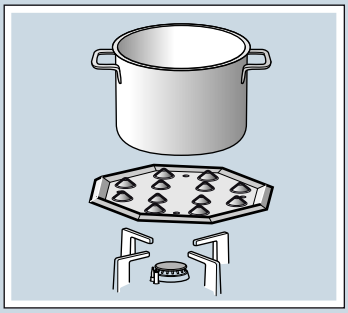
Prídavný rošt pre wok
Len pre použitie na horákoch s dvomi alebo tromi plameňmi. Používajte len riad na varenie s priemerom od 26 cm, platne na pečenie, Paela platne, riad s klenutým dnom atď.
Pre predĺženie životnosti spotrebiča sa odporúča použiť prídavný rošt pre wok.



Prídavný rošt na moka kanvičku
Vhodný len pre použiie na vnútornom ohni wok horáka. Používajte riad s priemerom menším ako 22 cm.



Prídavný rošt na moka kanvičku
Vhodný len pre použitie na najmenšom horáku. Požívajte kuchynský riad s priemerom menším ako 12 cm.



Platnička pre mierne varenie
Táto súčasť príslušenstva je vhodná pre nízkoteplotné varenie. V tomto prípade je možné použiť úsporný horák alebo bežný horák. Ak váš varný panel disponuje viacerými bežnými horákmi, odporúča sa vložiť platničku na mierne varenie v zadnej časti alebo prednej pravej časti bežného horáka.
Príslušenstvo položte na rošt vyhĺbeninami hore na držiak a nie priamo na horák.

Referenčné číslo

HZ233720	Prídavný rošt pre wok
HZ298113	Prídavný rošt na moka kanvičku pre wok horák
HZ298114	Prídavný rošt na moka kanvičku pre najmenší horák
HZ298105	Platnička pre mierne varenie

Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade nepoužitia alebo nesprávneho použitia odporúčaného príslušenstva.

Plynové horáky

Manuálne zapnutie

1. Stlačte ovládací gombík zvoleného horáka a otočte ho doľava až na najvyšší stupeň výkonu.
2. Podržte pri horáku zapaľovač alebo plameň (zapaľovač cigariet, zápalka atď.).

Automatické zapaľovanie

Keď má váš varný panel automatické zapaľovanie (zapaľovacie sviečky):

1. Stlačte ovládací gombík zvoleného horáka a otočte ho doľava až na najvyšší stupeň výkonu.
   Kým držíte stlačený ovládací gombík, na všetkých horákoch sa objavujú iskry a na displeji sa objaví symbol . Horák sa zapáli.
2. Pustite ovládací gombík.
3. Otočte ovládací gombík do požadovanej pozície.

Ak nedôjde k zapáleniu, horák sa vypne a zopakujte vyššie opísané kroky. Tento raz podržte ovládací gombík stlačený dlhšie (až 10 sekúnd).

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vznietenia!
Keď sa horák po 10 sekundách nezapáli, ovládací gombík vypnite a otvorte dvere alebo okno v miestnosti. Počkajte minimálne jednu minútu, kým horák znova zapálite.

Upozornenie: Dbajte na maximálnu čistotu. Keď sú zapaľovacie sviečky znečistené, môže dôjsť k chybám zapaľovania. Zapaľovacie sviečky pravidelne vyčistite malou kovovou kefkou. Dbajte na to, aby zapaľovacie sviečky neboli vystavené prudkým nárazom.

Bezpečnostný systém

Váš varný panel je vybavený bezpečnostným systémom (termopoistka), ktorý zabráni unikaniu plynu v prípade náhodného zhasnutia horákov.

Aby ste sa uistili, že je spotrebič v prevádzke,
1. zapáľte horák bežným spôsobom,
2. pričom držte stlačený regulačný gombík ešte 4 sekundy po zapálení plameňa.

Vypnutie horáka

Otočte ovládací gombík doprava na pozíciu 0. Na displeji sa objaví symbol a po niekoľkých sekundách sa objaví ukazovateľ zvyškového tepla.

Pár sekúnd po zhasnutí horáka možno počuť jemné buchnutie. Nie je to chyba spotrebiča, znamená to, že sa vypol bezpečnostný systém.

Upozornenia

Tichý šum počas prevádzky horáka je normálny.

Je normálne, ak sa počas prvého použitia uvoľňujú pachy. Nepredstavuje to žiadne riziko, príp. chybu. Časom sa pachy stratia.

Oranžový plameň je normálny. Vzniká z prachu, ktorý sa nachádza vo vzduchu, z vykypených tekutín.

Keď plameň horáka neúmyselne zhasne, otočte ovládací gombík horáka do polohy vypnutia a horák aspoň jednu minútu nezapaľujte.

Tabuľky a tipy

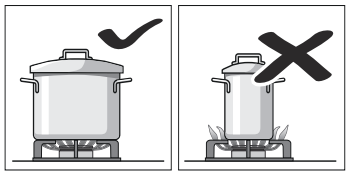
Vhodné nádoby

Horák	Najmenší priemer dna riadu na varenie	Najväčší priemer dna riadu na varenie
Wok horák	22 cm	- cm
Silný horák	20 cm	26 cm
Normálny horák	14 cm	22 cm

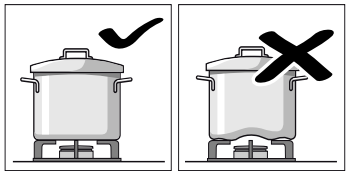
Riad nesmie prečnievať cez okraj varného panela.

Prevádzkové upozornenia

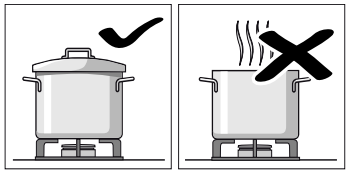
Nasledujúce rady vám umožnia šetriť energiu a vyhnúť sa poškodeniu varných nádob:



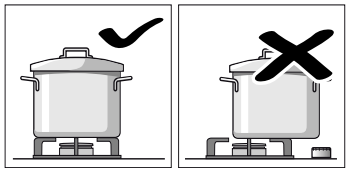
Pre každý horák používajte nádoby primeraných rozmerov. Nepoužívajte malé nádoby na veľkých horákoch. Plameň nesmie siahať na bočné steny nádoby.



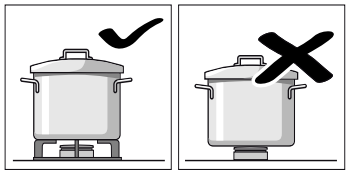
Nepoužívajte zdeformované nádoby, ktoré sú na variči vratké, mohli by sa prevrhnúť. Používajte iba nádoby s pevným a rovným dnom.



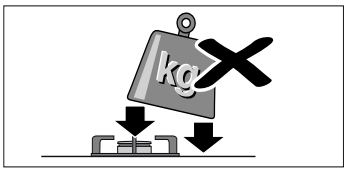
Nevarte bez pokrievky alebo s poodsunutou pokrievkou. Zbytočne dochádza k čiastočnej strate energie.



Nádobu umiestňujte presne na stred horáka. Inak by sa mohla prevrhnúť.
Neklaďte veľké nádoby na horáky, ktoré sú v blízkosti regulačných gombíkov. V dôsledku pôsobenia príliš vysokej teploty by sa mohli poškodiť.



Nádoby umiestňujte na mriežky, nikdy nie priamo na horáky.
Pred použitím sa uistite, že mriežky horákov sú správne umiestnené a viečka správne nasadené na horákoch.



S nádobami na varnom paneli manipulujte opatrne.
Vyhnite sa preťažovaniu varného panela, nevystavujte jeho povrch nárazom.

Tabuľka prípravy jedál

Nasledovná tabuľka obsahuje optimálne stupne varenia a časy prípravy pre rôzne jedlá. Údaje sú referenčné hodnoty pre štyri porcie.

Časy a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál, od druhu použitého horáka ako aj od materiálu riadu na varenie. Pre prípravu tohto jedla je nutné používať riad z nehrdzavejúcej ocele.

Používajte stále vysoký riad a postavte ho do stredu horáka. Informácie týkajúce sa priemeru riadu na varenie nájdete na.⟶ *"Vhodné nádoby"*

Informácie k tabuľke

Príprava každého jedla pozostáva z jedného alebo dvoch krokov. Každý krok obsahuje informácie o:

- Metóda ohrevu
- Stupeň varenia
- Čas trvania v minútach

Metódy ohrevu uvedené v tabuľke

- Privedenie do varu
- Ďalšie varenie
- Vytvorenie tlaku v tlakovom hrnci
- Udržiavanie tlaku v tlakovom hrnci
- Intenzívne opekanie
- Jemne opekanie
- Rozpustite tuk

* Bez pokrievky
** Stále miešajte

Upozornenie: Symboly sa na spotrebiči neukazujú. Slúžia pre orientáciu pre rôzne metódy varenia.

V tabuľke nájdete údaje týkajúce sa prípravy jedál na rôznych horákoch. Odporúčaná voľba je prvý uvedený horák. V prehľade modelu sú opísané všetky horáky varného panela.⟶ *Strana 2*

Príklad:

Jedlo Horák	Celkový čas v min.	Krok 1			Krok 2		
Polievky, krémové polievky							
Rybacia polievka							
Silný horák	12-17		8	7-9		1	5-8
Normálny horák	17-22		8	11-13		1	6-9
Horák WOK	10-15		9	6-8		4	4-7

Tento príklad ukazuje prípravu rybací polievky na silnom horáku, normálnom horáku a horáku na wok.

So silným horákom (odporúčaná možnosť) je celkový čas varenia medzi 12 a 17 minútami.

- Krok 1: privedenie do varu. Pre 7-9 minút, nastavenie stupňa varenia 8.
- Krok 2: ďalšie varenie. Zvoľte stupeň varenia 1 na 5 – 8 minút.

Údaje platia tiež pre nasledujúce navrhnuté horáky.

Jedlo Horák	Celkový čas v min.	Krok 1			Krok 2		
Polievky, krémové polievky							
Rybacia polievka							
Silný horák	12-17		8	7-9		1	5-8
Normálny horák	17-22		8	11-13		1	6-9
Wok horák	10-15		9	4-6		4	6-9
Tekvicový krém, boršč							
Silný horák	30-35		9	10-12		5	20-23
Normálny horák	45-50		9	15-17		6	30-33
Wok horák	25-30		9	7-9		4	18-21
Minestrone (zeleninová polievka)							
Silný horák	47-52		9	10-12		5	37-40
Normálny horák	57-62		9	10-12		6	47-50
Wok horák	45-50		7	8-10		4	37-40
Rezance a ryža							
Špagety							
Silný horák	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Normálny horák	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Wok horák	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Ryža							
Silný horák	17-22		9	5-7		2	12-15
Normálny horák	18-23		9	7-9		6	11-14
Wok horák	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Silný horák	9-14		9	4-6		6	5-8
Normálny horák	17-22		8	12-14		8	5-8
Wok horák	10-15		8	4-6		8	6-9
Zelenina a strukoviny							
Varené zemiaky (pyré, zemiakový šalát)							
Silný horák	23-28		9	8-10		5	15-18
Normálny horák	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok horák	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (cícerové pyré)							
Silný horák	50-55		9	10-12		4	40-43
Normálny horák	52-57		9	12-14		5	40-43
Wok horák	47-52		7	10-12		5	37-40
Šošovica							
Silný horák	40-45		9	8-10		8	32-35

Jedlo Horák	Celkový čas v min.	Krok 1			Krok 2		
Normálny horák	50-55		9	18-20		6	32-35
Wok horák	45-50		9	7-9		4	38-41
Zelenina v tempurovom cestíčku							
Silný horák	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Normálny horák	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Wok horák	10-15	*	7	5-7	*	5	5-8
Soté z čerstvej zeleniny**							
Wok horák	5-7	*	9	5-7			
Silný horák	6-8	*	9	6-8			
Zemiakové hranolčeky							
Wok horák	12-17	*	7	12-17			
Silný horák	15-20	*	9	15-20			
Normálny horák	25-30	*	9	25-30			
Vajcia							
Shakshuka, Menemen							
Normálny horák	15-20		9	10-12		4	5-8
Silný horák	13-18		8	7-9		3	6-9
Wok horák	15-20		6	11-13		4	4-7
Omeleta (1 porcia)							
Normálny horák	3-5	*	8	3-5			
Silný horák	2-4	*	9	2-4			
Wok horák	2-4	*	5	2-4			
Španielska tortilla							
Silný horák	25-30	*	9	25-30			
Wok horák	18-23	*	7	18-23			
Omáčky							
Bešamelová omáčka**							
Normálny horák	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Wok horák	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Silný horák	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Omáčka s roquefortom**							
Normálny horák	3-5	*	7	3-5			
Silný horák	3-5	*	5	3-5			
Wok horák	4-6	*	3	4-6			
Omáčka Napoli							
Normálny horák	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Silný horák	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Wok horák	12-17	*	7	2-4	*	5	10-13
Omáčka Carbonara							
Normálny horák	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Silný horák	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7
Wok horák	10-15	*	3	10-15			

Jedlo Horák	Celkový čas v min.	Krok 1			Krok 2		
Ryba							
Morská šťuka vyprážaná							
Silný horák	5-10	*	8	5-10			
Normálny horák	8-13	*	9	8-13			
Wok horák	4-9	*	9	1-3		4	3-6
Pečený losos							
Silný horák	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Normálny horák	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Wok horák	7-12	*	6	2-4		1	5-8
Mušle							
Silný horák	5-7		9	5-7			
Wok horák	4-6		9	4-6			
Normálny horák	10-12		9	10-12			
Mäso							
Kačacie prsia (1 porcia.)							
Normálny horák	6-8	*	7	6-8			
Silný horák	9-11	*	7	9-11			
Wok horák	6-8	*	5	6-8			
Hovädzie Stroganov							
Silný horák	8-13	*	9	8-13			
Wok horák	5-10	*	7	5-10			
Normálny horák	12-17	*	9	12-17			
Kuracie rezne (8 filé z kuracích pŕs)							
Silný horák	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Wok horák	7-12	*	9	2-4	*	5	5-8
Normálny horák	7-12	*	9	7-12			
Mleté mäso							
Silný horák	15-20	*	8	15-20			
Normálny horák	20-25	*	9	20-25			
Wok horák	15-20	*	6	15-20			
Hotové produkty							
TK krokety (16 porcií) TK rybacie prsty (12 porcií)							
Silný horák	6-10		8	6-10			
Normálny horák	8-12		8	8-12			
Wok horák	6-10		9	3-5		4	3-5
Párky (12 porcií)							
Silný horák	5-10		9	1-3		7	4-7
Normálny horák	7-12		9	7-12			
Wok horák	5-10		9	1-3		5	4-7
Klobásy (12 porcií)							
Normálny horák	8-13		9	8-13			
Wok horák	9-14		4	9-14			
Silný horák	7-12		7	7-12			

Jedlo Horák	Celkový čas v min.	Krok 1			Krok 2		
Hamburger z hovädzieho mäsa (4 porcie, 1 cm hrubé, 110 g)							
Silný horák	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Wok horák	4-9	*	7	1-3	*	6	3-6
Normálny horák	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Bôby zohrejte v paradajkovej omáčke a udržiavajte teplé (použite platničku pre mierne varenie)							
Normálny horák	20-22		6	5-7		1	15
Pizza (priemer 20 cm)							
Wok horák	4-8		4	4-8			
Silný horák	16-20		1	16-20			
Normálny horák	20-25		1	20-25			
Dezerty							
Mliečna ryža podľa normy Din 3360-12* (použite platničku pre mierne varenie)							
Normálny horák	62-67	**	8	27-32		2	35
Mliečna ryža**							
Normálny horák	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Wok horák	23-28	*	6	8-10	*	4	15-18
Rozpúšťanie čokolády podľa normy EN 60350-2 (použite platničku pre mierne varenie)							
Normálny horák	20-24	*	1	20-24			
Palacinky (8 porcií)							
Normálny horák	17-22	*	8	3-5	*	5	50 s/ strana
Silný horák	20-25	*	6	4-6	*	4	60 s/ strana
Pudingový nákyp (v teplom vodnom kúpeli)							
Silný horák	25-30		9	10-12		6	15-18
Wok horák	23-28		9	8-10		7	15-18
Normálny horák	27-32		9	10-12		7	17-20
Španielsky puding**							
Silný horák	3-8	*	5	3-8			
Normálny horák	8-13	*	5	8-13			
Wok horák	3-8	*	3	3-8			
Piškóta (vo vodnom kúpeli)							
Silný horák	35-40		9	35-40			
Wok horák	40-45		9	40-45			
Normálny horák	45-50		9	45-50			

Tipy na varenie

- Na prípravu krémových polievok a strukovín používajte tlakový hrniec. Čas prípravy sa výrazne zníži. Keď používate tlakový hrniec, dodržiavajte pokyny výrobcu. Pridajte všetky prísady na začiatku.
- Pri varení zemiakov a ryže použite vždy pokrievku. Čas prípravy sa tým výrazne zníži. Voda musí vrieť pred tým, ako vložíte rezance, ryžu alebo zemiaky. Prispôsobte stupeň varenia, aby ste mohli pokračovať vo varení.
- Pri príprave jedla na panvici, rozpáľte najskôr olej. Po opečení, nastavte stupeň varenia tak, aby sa udržiavala stála teplota. Pri príprave viacerých porcií počkajte, kým sa znova nedosiahne požadovaná teplota varenia. Jedlá pravidelne obracajte.
- Ak pripravujete polievky, krémy, šošovicu alebo cícer, dajte všetky ingrediencie do hrnca na varenie naraz.

Čistenie a údržba

Čistenie

Po vychladnutí spotrebič utrite špongiou a mydlovou vodou.

Po každom použití a po vychladnutí horáka vyčistite povrch jeho jednotlivých častí. Ak na spotrebiči ostanú čo i len minimálne zvyšky pripálených potravín, tuku a pod., priľnú k povrchu a budú ťažko odstrániteľné. Je potrebné dôkladne vyčistiť všetky otvory a drážky horáka. Tým zachováte správny tvar plameňa.

Pohyb niektorých nádob po mriežkach môže na nich zanechať kovové ostatky.

Horáky a mriežky umyte v mydlovej vode vyčistite ich pomocou nekovovej kefy.

Rošty sa prípadne môžu umývať v umývačke riadu. Používajte čistiace prostriedky odporúčané výrobcom umývačky riadu. Pri silnom znečistení sa odporúča najprv rošty vyčistiť.

Kryty horákov neumývajte v umývačke riadu.

Ak sú mriežky vybavené gumovými nožičkami, dajte pozor, aby pri umývaní nevypadli. Nechránená mriežka by mohla poškriabať povrch varného panela.

Horáky a mriežky vždy dôkladne vysušte. Kvapky vody a vlhké miesta môžu po zapálení horáka spôsobiť poškodenie smaltu.

Po vyčistení a usušení horákov sa uistite, že sú viečka dobre umiestnené na rozdeľovačoch plameňa.

Pozor!

- Pri čistení spotrebiča neodstraňujte ovládacie prvky. Pri vniknutí vlhkosti môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte parné čističe. Mohli by poškodiť varný panel.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľové drôtenky, ostré predmety, nože a pod. na odstraňovanie zaschnutých zvyškov potravín na varnom paneli.
- Na čistenie spoja medzi skleneným panelom a ozdobnými prvkami horákov, či spoja kovových profilov a panela nepoužívajte nože, škrabky alebo podobné nástroje.

Údržba

Rozliate tekutiny utierajte ihneď, ušetríte si tým zbytočnú prácu. Týmto tiež zabránite priľnutiu zvyšku potravín k povrchu spotrebiča.

Neposúvajte po sklenom paneli nádoby, mohlo by dôjsť k jeho poškriabaniu. Dajte pozor, aby vám na sklený panel nespadol tvrdý alebo ostrý predmet. Nevystavujte varný panel úderom.

Zrnká piesku, napr. po čistení zeleniny, môžu poškriabať povrch skleného panela.

Ak sa na horúcu varnú zónu dostane cukor alebo pokrm s obsahom cukru a roztopí sa, treba ho okamžite odstrániť ešte v horúcom stave pomocou škrabky.

Porucha - čo robiť?

V niektorých prípadoch sa dajú vzniknuté poruchy ľahko odstrániť. Prv než zavoláte zákaznícky servis, venujte pozornosť nasledovným upozorneniam:

Porucha	Možná príčina	Odstránenie
Všeobecná porucha elektrickej siete.	Chybná poistka.	Pozrite v poistkovej skrini, či nie je poistka poškodená a vymeňte ju.
	Automatická poistka alebo prúdový chránič bol aktivovaný.	Skontrolujte na ovládacom poli, či nevypadla automatická poistka alebo prúdový chránič.
Automatické zapaľovanie nefunguje.	Medzi zapaľovacími sviečkami a horákmi môžu byť usadeniny zvyškov jedál alebo čistiacich prostriedkov.	Medzipriestor medzi zapaľovacou sviečkou a horákom musí byť čistý.
	Horáky sú vlhké.	Kryty horákov starostlivo vysušte.
	Kryty horákov nie sú správne nasadené.	Zaistite, aby kryty riadne dosadali.
	Spotrebič nie je uzemnený, riadne pripojený alebo uzemňovací kábel je poškodený.	Spojte sa s elektroinštalatérom.
Automatické zapaľovanie nefunguje a na displeji sa objaví symbol F 1 alebo F2.	Elektronika je prehriata.	Horáky vypnite alebo použite len najnižší stupeň horenia, kým elektronika dostatočne nevychladne.
Plameň horáka horí nerovnomerne.	Časti horáka nie sú správne zostavené.	Časti horáka položte správne na príslušný horák.
	Štrbiny horáka sú znečistené.	Vyčistite štrbiny horáka.
Zdá sa, že prúd plynu nefunguje normálne alebo plyn nevychádza.	Prívod plynu je zatvorený spojovacími ventilmi.	Otvorte spojovacie ventily.
	Keď plyn pochádza z plynovej bomby, zaistite, aby nebola prázdna.	Plynovú bombu vymeňte.
V kuchyni zapácha plyn.	Plynový kohútik je otvorený.	Zatvorte plynové kohútiky.
	Plynová bomba nebola odborne pripojená.	Zabezpečte, aby bola plynová bomba odborne pripojená.
	Možný únik plynu.	Zatvorte centrálny kohútik plynového vedenia, vyvetrajte miestnosť a okamžite zavolajte autorizovaného inštalatéra, ktorý plynové zariadenie skontroluje a vystaví certifikát o inštalácii. Spotrebič nepoužívajte, kým si nebudete istý, že ani zo zariadenia, ani zo spotrebiča neuniká plyn.
Horák sa nevypne, keď sa pustí ovládací gombík.	Ovládací gombík nebol podržaný stlačený dostatočne dlho.	Keď je horák zapnutý, podržte ovládací gombík stlačený niekoľko sekúnd.
	Štrbiny horáka sú znečistené.	Vyčistite štrbiny horáka.
Na displeji sa objaví F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Chyba elektroniky.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Počkajte niekoľko sekúnd a potom ho znova pripojte. Ak sa indikácia znova rozsvieti, informujte zákaznícky servis.
Ukazovateľ stupňa varenia na displeji sa vždy líši od stupňa varenia, ktorý sa zvolí ovládacím gombíkom.	Nesprávna kalibrácia elektroniky.	Vykonajte kalibráciu podľa návodu na montáž.

Služba zákazníkom

Pokiaľ kontaktujete naše stredisko technickej podpory, uveďte prosím číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Táto informácia je uvedená na typovom štítku v spodnej časti varného panela a na typovej nálepke na návode na používanie.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Záručné podmienky

Ak je spotrebič aj napriek nášmu úsiliu nejakým spôsobom poškodený, či nespĺňa požiadavky danej kvality, prosíme vás, aby ste nám to čo najskôr oznámili. Záruka je platná iba v prípade, ak sa so spotrebičom zaobchádza správne a pokiaľ sa nepoužíva nevhodným spôsobom.

Záručné podmienky spotrebiča stanoví firma zastupujúca výrobcu v krajine, v ktorej bol spotrebič zakúpený. Podrobnejšie informácie obdržíte v jednotlivých predajných strediskách. V prípade uplatnenia záruky potrebujete doklad o zakúpení spotrebiča.

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny.

Ochrana životného prostredia

Keď sa na výrobnom štítku spotrebiča nachádza symbol , dodržiavajte nasledovné pokyny.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranou životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Obal spotrebiča je vyrobený z materiálov, ktoré zaručujú spoľahlivú ochranu počas prepravy. Tieto obaly sú plne recyklovateľné a znižujú tak nepriaznivé dopady na životné prostredie. Podieľajte sa rovnako ako my na ochrane životného prostredia dodržiavaním nasledujúcich rád:

- Obal vyhoďte do príslušného kontajnera na recyklovaný odpad.
- Nezbavujte sa spotrebiča, kým slúži. Vyhľadajte adresu najbližšieho zberného strediska na recykláciu odpadov a odovzdajte spotrebič, ktorý doslúžil.
- Nevylievajte použitý olej do drezu. Nalejte ho do uzatváracej nádoby a odovzdajte v zbernom stredisku. V prípade, že nemáte túto možnosť, vyhoďte ho do odpadu (toto riešenie nie je ideálne, ale zabráni kontaminácii vody).

Vsebina

Namembna uporaba 34

Pomembna varnostna navodila 35

Spoznajte svoj aparat 36
Upravljalni elementi in gorilniki 36
Prikaz preostale toplote 37
Pribor 37

Plinski gorilnik 38
Ročni vklop 38
Samodejni vžig 38
Varnostni sistem 38
Izklop enega gorilnika 38
Opozorila 38

Preglednice in nasveti 38
Primerne posode 38
Nasveti za uporabo 38
Tabela kuhanja 39

Čiščenje in vzdrževanje 41
Čiščenje 41
Vzdrževanje 42

Motnja, kaj storiti? 42

Servisna služba 43
Garancijski pogoji 43

Varstvo okolja 43
Okolju prijazno odstranjevanje 43

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.siemens-home.bsh-group.com** in v spletni trgovini **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Namembna uporaba

Natančno si preberite ta navodila za uporabo. Le tako boste lahko svoj aparat uporabljali učinkovito in varno. Navodila za namestitev in navodila za uporabo dobro shranite in jih predajte morebitnim drugim lastnikom skupaj s predajo aparata.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti, če določila tega priročnika niso bila upoštevana.

Slike v teh navodilih služijo zgolj orientaciji.

Aparat pustite do vgradnje v zaščitni embalaži. Če opazite na aparatu poškodbo, ga ne smete priključiti. Pokličite našo servisno službo.

Ta aparat ustreza razredu 3 v skladu s standardom DIN EN 30-1-1 za plinske aparate: vgradne aparate.

Pred vgradnjo vaše nove kuhalne plošče se prepričajte, da pri namestitvi sledite navodilom za vgradnjo.

Tega aparata ne smete vgraditi na jahte ali v stanovanjske prikolice.

Ta aparat lahko uporabljate samo na dobro prezračenem mestu.

Ta aparat ni namenjen uporabi z zunanjo vklopno uro ali daljinskim upravljalnikom.

Vsakršna opravila za namestitev, priključitev, upravljanje in predelavo na drugo vrsto plina mora izvesti pooblaščen strokovnjak, ki bo upošteval merodajna pravila in zakonska določila tel predpise lokalnih podjetij za oskrbo z elektriko in plinom. Posebej pozorno je treba upoštevati določila in direktive glede prezračevanja.

Ta aparat je tovarniško nastavljen na vrsto plina, ki je navedena na napisni ploščici. Informacije o predelavi na drugo vrsto plina najdete v navodilih za vgradnjo. Za predelavo na drugo vrsto plina priporočamo, da pokličete servisno službo.

Ta aparat je bil zasnovan izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih, profesionalna ali obrtna uporaba ni dovoljena. Aparat uporabljajte samo za kuhanje in nikoli kot grelnik. Garancija velja samo, če je bil aparat uporabljen izključno v predvidene namene.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

Med delovanjem aparata ne smete pustiti brez nadzora.

Ne uporabljajte pokrovov ali otroških varnostnih ključavnic, ki jih ne priporoča proizvajalec kuhalne plošče. Lahko pride do nesreč, na primer zaradi pregrevanja, vnetja ali ločevanja materialnih delov.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od petnajst let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

⚠ Pomembna varnostna navodila

⚠ Opozorilo – Nevarnost eksplozije!
Pri zbiranju nezgorelih plinov v zaprtih prostorih obstaja nevarnost eksplozije. Aparata ne izpostavljajte prepihu. Gorilniki lahko sicer ugasnejo. Pozorno preberite opozorila, ki se nanašajo na način delovanja plinskega gorilnika.

⚠ Opozorilo – Nevarnost zastrupitve!
Pri uporabi plinskega kuhalnega aparata pride v prostoru uporabe do nastanka toplote, vlage in produktov izgorevanja. Zagotovite, da je kuhinja dobro prezračena, predvsem takrat, ko se kuhalna plošča uporablja: naravne prezračevalne odprtine ne smejo biti zamašene oz. namestite mehanski sistem prezračevanja (napa). Če bo aparat deloval dolgo in neprekinjeno, bo verjetno potrebna dodatno ali učinkovitejše prezračevanje: odprite okno ali povečajte zmogljivost nape.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!
- Kuhališča in njihova okolica lahko postanejo zelo vroči. Vročih površin nikdar ne prijemajte. Otrok, ki so mlajši od 8 let, ne pustite v bližino aparata.
- Če jeklenka s tekočim plinom ne stoji navpično, lahko v aparat pride tekoč propan/butan. Pri tem se lahko na gorilnikih pojavi velik in sunkovit plamen. Komponente aparata se lahko poškodujejo in s časom prenehajo tesniti, zaradi česar nenadzorovano uhaja plin. V obeh primerih obstaja nevarnost opeklin. Jeklenke s tekočim plinom morajo biti vedno v navpičnem položaju.

⚠ Opozorilo – Nevarnost požara!
- Kuhališča lahko postanejo zelo vroča. Gorljivih predmetov ne postavljajte nikoli na kuhalno ploščo. Na kuhalno ploščo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Pod tem gospodinjskim aparatom nikdar ne shranjujte jedkih kemičnih čistil ali izdelkov, parnih čistilnikov, vnetljivih materialov ali drugih izdelkov, ki niso živila. Vseh teh predmetov tudi ne uporabljajte v njegovi bližini.

- Pregreta maščoba ali olje je lahko vnetljiva. Ko segrevate maščobo ali olje, se ne oddaljite od aparata. Če se maščoba ali olje vnameta, požara ne gasite z vodo. Za zadušitev plamena pokrijte kuhalno posodo s pokrovom in izključite kuhališče.
- Če gorilnik deluje s preveliko močjo, se zelo segreje. Gorljivi materiali se lahko vnamejo. Prikaz stopnje moči na zaslonu se lahko razlikuje od stopnje moči, ki je bila nastavljena z upravljalnim gumbom. Prikaz stopnje moči na zaslonu je le dodatna informacija. Stopnjo moči vedno nastavite v skladu z oznako na gumbu.

⚠ Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

- Počena ali zlomljena steklena plošča je nevarna. Takoj izklopite vse gorilnike in električne grelnike. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Zaprite dovod plina. Ne dotikajte se površine aparata. Nikoli ne vklapljajte aparata z napako. Pokličite servisno službo.
- Kuhalna posoda, ki je poškodovana, neprimerne velikosti, sega čez rob kuhalne plošče ali pa je slabo postavljena, lahko povzroči resne poškodbe. Upoštevajte nasvete in opozorila za kuhalno posodo.
- Če pride do motnje, izključite dovod plina in elektrike do aparata. Za popravila pokličite našo servisno službo.
- V notranjosti aparata ne izvajajte popravil. Po potrebi pokličite našo servisno službo.
- Če upravljalnega gumba ni mogoče obrniti ali če se maje, ga ne smete več uporabljati. Takoj se obrnite na servisno službo, da vam bodo upravljalni gumb popravili ali zamenjali.

⚠ Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

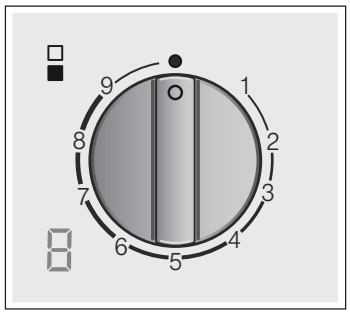
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ce je grelna plošča počena, razpokana ali strta, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Spoznajte svoj aparat

V pregledu modelov boste našli aparat s stopnjami moči gorilnika. ⟶ *Stran 2*

Upravljalni elementi in gorilniki

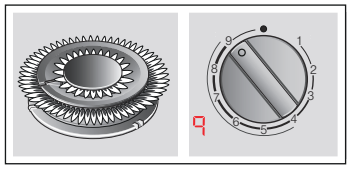
Na vsakem upravljalnem gumbu je označen pripadajoč gorilnik. Z upravljalnimi gumbi lahko glede na različne položaje nastavite ustrezno moč med maksimalnimi in minimalnimi vrednostmi. Nikdar se ne pomaknite iz položaja 0 neposredno v položaj 1 ali iz položaja 1 v položaj 0.



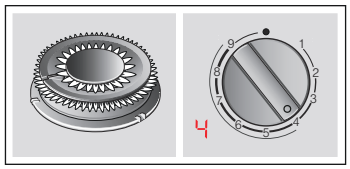
Prikazi	
■	Gorilnik, ki ga upravljate z upravljalnim gumbom
●	Izključen gorilnik
9	Najvišja stopnja moči in električni vžig
1	Najnižja stopnja moči

Prikazi na zaslonu	
⌐	Električni vžig
9 - 1	Stopnje kuhanja
0	Izključen gorilnik
H-h	Preostala toplota

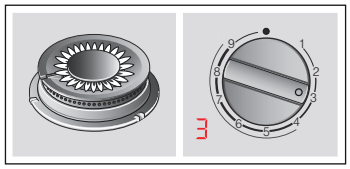
Notranja in zunanja plamena dvakratnega dvojnega gorilnika je mogoče neodvisno upravljati. Možne stopnje moči:



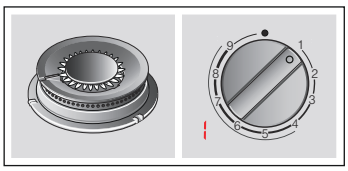
Maksimalna moč zunanjega in notranjega plamena.



Minimalna moč zunanjega plamena, maksimalna moč notranjega plamena.



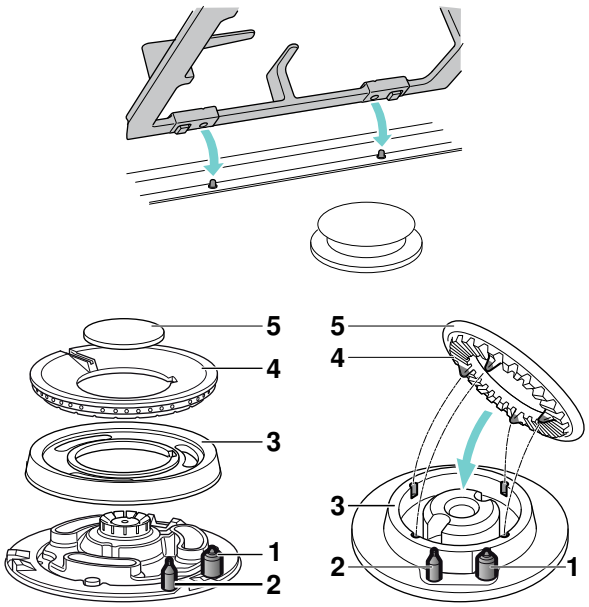
Maksimalna moč notranjega plamena.



Minimalna moč notranjega plamena.

Za pravilno delovanje aparata morajo biti pravilno nameščene tako rešetke kot vsi drugi deli gorilnika. Ne zamenjajte pokrova gorilnika.

Rešetke vedno previdno odstranjujte. Če premaknete eno rešetko, se lahko premaknejo tudi sosednje rešetke.



Elementi	
1	Vžigalna svečka
2	Termoelement
3	Obroč za gorilnik
4	Krona gorilnika
5	Pokrov gorilnika

Prikaz preostale toplote

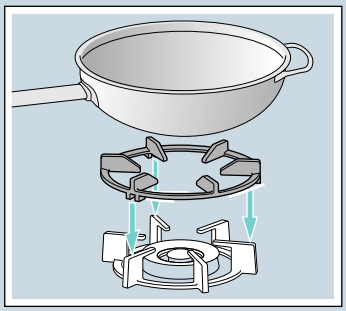
Kuhalna plošča je za vsako kuhališče opremljena s prikazom preostale toplote, ki opozarja na vroča ali topla kuhališča.

Če se prikaže H, je kuhališče še vroče. Ko se kuhališče nekoliko ohladi, se prikaz spremeni v h. Prikaz ugasne, ko se kuhališče dovolj ohladi. Kuhališča s tem prikazom se ne dotikajte.

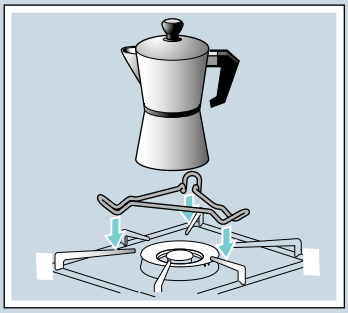
Pribor

Glede na model so kuhalni plošči priloženi naslednji kosi pribora. Ti so na voljo tudi pri servisni službi.

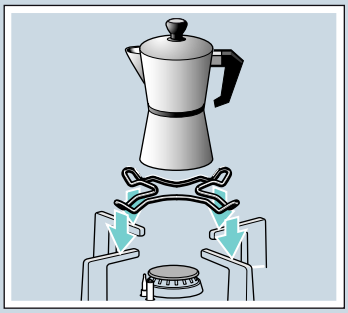
Aparate je mogoče s povezovalnim elementom kombinirati enega z drugim in/ali s standardnimi kuhalnimi ploščami iste znamke. Več informacij vam je na voljo v katalogu.



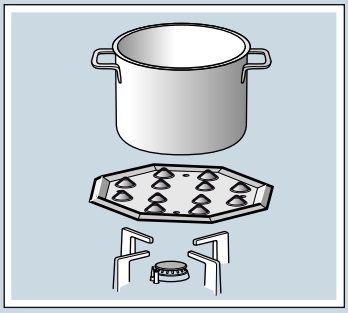
Dodatna rešetka za vok
Primerna samo za uporabo na gorilniku za vok z dvema ali tremi plameni. Uporabljajte samo posodo s premerom več kot 26 cm, plošče za peko, glineno posodo, ponve za paello, posodo z izbočenim dnom itd.
Če želite podaljšati življenjsko dobo aparata, priporočamo uporabo dodatne rešetke za vok.



Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso
Primerna samo za uporabo na notranjem plamenu gorilnika za vok. Uporabite posodo s premerom manj kot 22 cm.



Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso
Primerna samo za uporabo na najmanjšem gorilniku. Uporabite posodo s premerom manj kot 12 cm.



Plošča za počasno vrenje
Ta pribor je namenjen samo kuhanju pri nizki temperaturi. Lahko ga uporabljate skupaj z varčnim ali običajnim gorilnikom. Če ima vaša kuhalna plošča več običajnih gorilnikov, priporočamo, da ploščo za počasno vrenje namestite na zadnji ali na sprednji desni običajni gorilnik.
Pribor z izboklinami navzgor položite na nosilec, nikoli ga ne položite neposredno na gorilnik.

Številke kosov

HZ233720	Dodatna rešetka za vok
HZ298113	Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso za gorilnik za vok
HZ298114	Dodatna rešetka za kuhalnik za espresso za najmanjši gorilnik
HZ298105	Plošča za počasno vrenje

Proizvajalec za pomanjkljivo ali napačno uporabo kosov pribora ne prevzema odgovornosti.

Plinski gorilnik

Ročni vklop

1. Pritisnite upravljalni gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do najvišje stopnje moči.
2. Držite vžigalno napravo ali plamen (vžigalnik, vžigalico itd.) ob gorilniku.

Samodejni vžig

Če je kuhalna plošča opremljena s samodejnim vžigom (vžigalne svečke):

1. Pritisnite upravljalni gumb izbranega gorilnika in ga zavrtite v levo do najvišje stopnje moči.
   Medtem ko držite upravljalni gumb, na vseh gorilnikih nastanejo iskre, na zaslonu pa se pojavi simbol ⌐'. Gorilnik se vžge.
2. Izpustite upravljalni gumb.
3. Zavrtite upravljalni gumb v želeni položaj.

Če se gorilnik ne vžge, ga izključite in ponovite prej opisan postopek. Tokrat držite upravljalni gumb pritisnjen dlje časa (do 10 sekund).

⚠ Opozorilo – Nevarnost vnetja!
Če se gorilnik po 10 sekundah ne vžge, izključite upravljalni gumb in odprite vrata ali okno prostora. Počakajte najmanj eno minuto, preden gorilnik znova vžgete.

Opomba: Gorilnik mora biti kar najbolj čist. Če so vžigalne svečke umazane, lahko pride do nepravilnega vžiga. Redno čistite vžigalne svečke z majhno, nekovinsko krtačo. Po vžigalnih svečkah ni dovoljeno udarjati.

Varnostni sistem

Kuhalna plošča je opremljena z varnostnim sistemom (termoelement), ki prepreči uhajanje plina, če gorilniki nenamerno ugasnejo.

Če se želite prepričati, da je ta naprava aktivna:
1. Gorilnik prižgite tako, kot običajno.
2. Upravljalni gumb mora biti pritisnjen še 4 sekunde po tem, ko se plamen prižge.

Izklop enega gorilnika

Upravljalni gumb zavrtite v desno v položaj 0. Na zaslonu se prikaže simbol 0. Po nekaj sekundah se pojavi prikaz preostale toplote.

Nekaj sekund po izklopu gorilnika se zasliši zamolkel zvok. To je normalno in pomeni, da se je varnostni sistem deaktiviral.

Opozorila

Tiho brenčanje med delovanjem gorilnika je običajno.

Med prvo uporabo aparata so različni vonji običajni. Ne nakazujejo morebitne nevarnosti ali okvare. Vonji po določenem času izginejo.

Oranžen plamen je običajen. Nastane zaradi prahu v zraku, prekipelih tekočin, itd.

Če plamen gorilnika pomotoma ugasne, obrnite upravljalni gumb gorilnika v položaj za izklop in gorilnika ne prižigajte najmanj eno minuto.

Preglednice in nasveti

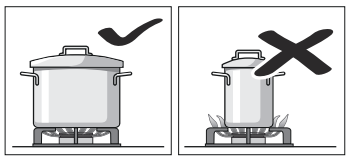
Primerne posode

Gorilnik	Najmanjši premer dna posode	Največji premer dna posode
Gorilnik za vok	22 cm	- cm
Močni gorilnik	20 cm	26 cm
Običajni gorilnik	14 cm	22 cm

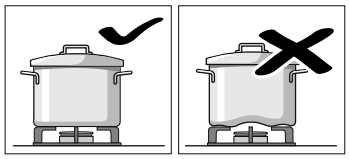
Posoda ne sme segati čez rob kuhalne plošče.

Nasveti za uporabo

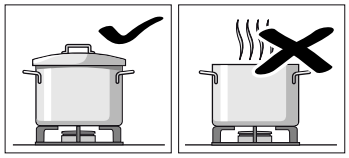
Naslednji nasveti vam ponujajo načine, kako privarčevati z energijo in preprečiti poškodbe na posodi:



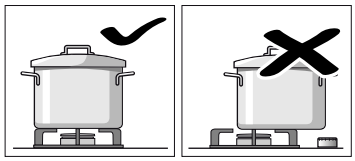
Uporabljajte posode, ki so primerne velikosti za gorilnike.
Na velikih gorilnikih ne uporabljajte majhnih posod. Plamen se ne sme dotikati strani posode.



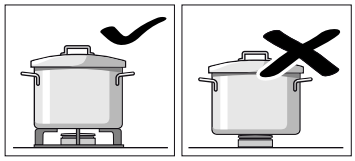
Ne uporabljajte preoblikovanih posod, ki na kuhalni plošči niso stabilne. Posode se lahko prevrnejo.
Uporabljajte samo posode z ravnim in debelim dnom.



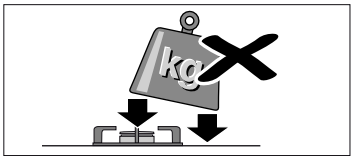
Nikoli ne kuhajte brez pokrova ali z zamaknjenim pokrovom. Tako potrošite veliko energije.



Posodo postavite na sredino gorilnikov, sicer se lahko prevrne.
Velikih posodo ne postavljajte na gorilnike v bližini armatur. Te se lahko pregrejejo in posledično poškodujejo.



Posode postavite na rešetke, nikoli neposredno na gorilnik.
Pred uporabo se prepričajte, da so rešetke za posode in pokrovi plinskega gorilnika pravilno nameščeni.



Previdno ravnajte s posodami na kuhalni plošči.
Ne udarjajte po kuhalni plošči in nanjo ne postavljajte težkih predmetov.

Tabela kuhanja

Naslednja preglednica vsebuje optimalne stopnje kuhanja in čase priprave za različne jedi. Navedene so referenčne vrednosti za štiri osebe.

Čas priprave in stopnja kuhanja sta odvisna od vrste, teže in kakovosti jedi, vrste uporabljenega plina ter materiala posode. Za pripravo teh jedi se uporablja predvsem posoda iz nerjavnega jekla.

Vedno uporabite primerno veliko posodo in jo postavite na sredino gorilnika. Informacije o premeru posode najdete pod.⟶ *"Primerne posode"*

Informacije o preglednici

Priprava vsake jedi je sestavljena iz enega ali dveh korakov. Pri vsakem koraku so navedene naslednje informacije:

- Metoda kuhanja
- Stopnja kuhanja
- Trajanje v minutah

Metode kuhanja, navedene v preglednici

- Zavretje
- Nadaljevanje s kuhanjem
- Povečevanje tlaka v loncu na pritisk
- Vzdrževanje tlaka v loncu na pritisk
- Močno zapečenje
- Nežno zapečenje
- Topljenje, razpuščanje

* Brez pokrovke
** Stalno mešanje

Opomba: Simboli se ne prikažejo na aparatu. Namenjeni so za orientacijo za različne metode kuhanja.

Prikažejo se informacije o pripravi jedi na različnih gorilnikih. Priporočena možnost je prvi navedeni gorilnik. V pregledu modelov so opisani vsi gorilniki kuhalne plošče.⟶ *Stran 2*

Primer:

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Juhe, kremne juhe							
Ribja juha							
Močni gorilnik	12-17		8	7-9		1	5-8
Običajni gorilnik	17-22		8	11-13		1	6-9
Gorilnik za vok	10-15		9	6-8		4	4-7

Ta primer prikazuje pripravo ribje juhe na močnem in običajnem gorilniku ter gorilniku za vok.

Z močnim gorilnikom (priporočena možnost) znaša celotni čas priprave od 12 do 17 minut.

- 1. korak: zavretje. Za 7-9 minut nastavite stopnjo kuhanja 8.
- 2. korak: nadaljevanje s kuhanjem. Za 5-8 minut preklopite na stopnjo kuhanja 1.

Ti podatki veljajo tudi za vse naslednje predlagane gorilnike.

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Juhe, kremne juhe							
Ribja juha							
Močni gorilnik	12-17		8	7-9		1	5-8
Običajni gorilnik	17-22		8	11-13		1	6-9
Gorilnik za vok	10-15		9	4-6		4	6-9
Bučna kremna juha, boršč							
Močni gorilnik	30-35		9	10-12		5	20-23
Običajni gorilnik	45-50		9	15-17		6	30-33
Gorilnik za vok	25-30		9	7-9		4	18-21
Mineštra (zelenjavna juha)							
Močni gorilnik	47-52		9	10-12		5	37-40
Običajni gorilnik	57-62		9	10-12		6	47-50
Gorilnik za vok	45-50		7	8-10		4	37-40
Testenine in riž							
Špageti							
Močni gorilnik	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Običajni gorilnik	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Gorilnik za vok	18-22	*	8	8-10		6	10-12
Riž							
Močni gorilnik	17-22		9	5-7		2	12-15
Običajni gorilnik	18-23		9	7-9		6	11-14
Gorilnik za vok	13-18		8	4-6		4	9-12
Ravioli							
Močni gorilnik	9-14		9	4-6		6	5-8
Običajni gorilnik	17-22		8	12-14		8	5-8
Gorilnik za vok	10-15		8	4-6		8	6-9
Zelenjava in stročnice							
Kuhan krompir (pire, krompirjeva solata)							
Močni gorilnik	23-28		9	8-10		5	15-18
Običajni gorilnik	25-30		9	10-12		6	15-18
Gorilnik za vok	25-30		7	11-13		5	14-17
Humus (omaka iz čičerike)							
Močni gorilnik	50-55		9	10-12		4	40-43
Običajni gorilnik	52-57		9	12-14		5	40-43
Gorilnik za vok	47-52		7	10-12		5	37-40

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Gorska leča							
Močni gorilnik	40-45		9	8-10		8	32-35
Običajni gorilnik	50-55		9	18-20		6	32-35
Gorilnik za vok	45-50		9	7-9		4	38-41
Zelenjava v tempura testu							
Močni gorilnik	12-17	*	7	6-8	*	6	6-9
Običajni gorilnik	15-20	*	8	8-10	*	7	7-10
Gorilnik za vok	10-15	*	7	5-7	*	5	5-8
Sotirana sveža zelenjava**							
Gorilnik za vok	5-7	*	9	5-7			
Močni gorilnik	6-8	*	9	6-8			
Pomfrit							
Gorilnik za vok	12-17	*	7	12-17			
Močni gorilnik	15-20	*	9	15-20			
Običajni gorilnik	25-30	*	9	25-30			
Jajca							
Šakšuka, menemen							
Običajni gorilnik	15-20		9	10-12		4	5-8
Močni gorilnik	13-18		8	7-9		3	6-9
Gorilnik za vok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omleta (1 kos)							
Običajni gorilnik	3-5	*	8	3-5			
Močni gorilnik	2-4	*	9	2-4			
Gorilnik za vok	2-4	*	5	2-4			
Španska tortilja							
Močni gorilnik	25-30	*	9	25-30			
Gorilnik za vok	18-23	*	7	18-23			
Omake							
Bešamel omaka**							
Običajni gorilnik	10-15	*	5	2-4	*	5	8-11
Gorilnik za vok	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Močni gorilnik	3-8	*	5	1-2	*	5	2-6
Omaka s sirom s plemenito plesnijo**							
Običajni gorilnik	3-5	*	7	3-5			
Močni gorilnik	3-5	*	5	3-5			
Gorilnik za vok	4-6	*	3	4-6			
Napolitanska omaka							
Običajni gorilnik	18-23	*	6	2-4	*	4	16-19
Močni gorilnik	15-20	*	8	1-3	*	6	14-17
Gorilnik za vok	12-17	*	7	2-4	*	5	10-13
Omaka carbonara							
Običajni gorilnik	10-15	*	6	5-7	*	3	5-8
Močni gorilnik	8-13	*	5	4-6	*	3	4-7

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Gorilnik za vok	10-15	*	3	10-15			
Riba							
Oslič, paniran							
Močni gorilnik	5-10	*	8	5-10			
Običajni gorilnik	8-13	*	9	8-13			
Gorilnik za vok	4-9	*	9	1-3		4	3-6
Pečen losos							
Močni gorilnik	5-10	*	7	2-4		1	3-6
Običajni gorilnik	5-10	*	8	2-4		1	3-6
Gorilnik za vok	7-12	*	6	2-4		1	5-8
Školjke							
Močni gorilnik	5-7		9	5-7			
Gorilnik za vok	4-6		9	4-6			
Običajni gorilnik	10-12		9	10-12			
Meso							
Račja prsa (1 kos)							
Običajni gorilnik	6-8	*	7	6-8			
Močni gorilnik	9-11	*	7	9-11			
Gorilnik za vok	6-8	*	5	6-8			
Goveji file Stroganov							
Močni gorilnik	8-13	*	9	8-13			
Gorilnik za vok	5-10	*	7	5-10			
Običajni gorilnik	12-17	*	9	12-17			
Piščančji zrezki (8 filejev piščančjih prsi)							
Močni gorilnik	7-12	*	9	2-4	*	6	5-8
Gorilnik za vok	7-12	*	9	2-4	*	5	5-8
Običajni gorilnik	7-12	*	9	7-12			
Mleto meso							
Močni gorilnik	15-20	*	8	15-20			
Običajni gorilnik	20-25	*	9	20-25			
Gorilnik za vok	15-20	*	6	15-20			
Gotove jedi							
Zamrznjeni krompirjevi ocvrtki (16 kosov) zamrznjene ribje palčke (12 kosov)							
Močni gorilnik	6-10		8	6-10			
Običajni gorilnik	8-12		8	8-12			
Gorilnik za vok	6-10		9	3-5		4	3-5
Pečenice (12 kosov)							
Močni gorilnik	5-10		9	1-3		7	4-7
Običajni gorilnik	7-12		9	7-12			
Gorilnik za vok	5-10		9	1-3		5	4-7
Obarjene klobase (12 kosov)							
Običajni gorilnik	8-13		9	8-13			

Jed Gorilnik	Skupni čas v min.	1. korak			2. korak		
Gorilnik za vok	9-14		4	9-14			
Močni gorilnik	7-12		7	7-12			
Hamburger iz govedine (4 kosi, debeline 1 cm, 110 g)							
Močni gorilnik	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Gorilnik za vok	4-9	*	7	1-3	*	6	3-6
Običajni gorilnik	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7
Fižol, pogrevanje v paradižnikovi omaki in ohranjanje na toplem (uporabite ploščo za počasno vrenje)							
Običajni gorilnik	20-22		6	5-7		1	15
Pica (premer 20 cm)							
Gorilnik za vok	4-8		4	4-8			
Močni gorilnik	16-20		1	16-20			
Običajni gorilnik	20-25		1	20-25			
Sladice							
Mlečni riž po Din 3360-12* (uporabite ploščo za počasno vrenje)							
Običajni gorilnik	62-67	**	8	27-32		2	35
Mlečni riž**							
Običajni gorilnik	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Gorilnik za vok	23-28	*	6	8-10	*	4	15-18
Čokolada, topljena v skladu z EN 60350-2 (uporabite ploščo za počasno vrenje)							
Običajni gorilnik	20-24	*	1	20-24			
Palačinke (8 kosov)							
Običajni gorilnik	17-22	*	8	3-5	*	5	50 s/ stran
Močni gorilnik	20-25	*	6	4-6	*	4	60 s/ stran
Kruhov narastek (v vodni kopeli)							
Močni gorilnik	25-30		9	10-12		6	15-18
Gorilnik za vok	23-28		9	8-10		7	15-18
Običajni gorilnik	27-32		9	10-12		7	17-20
Španski puding**							
Močni gorilnik	3-8	*	5	3-8			
Običajni gorilnik	8-13	*	5	8-13			
Gorilnik za vok	3-8	*	3	3-8			
Biskvit (v vodni kopeli)							
Močni gorilnik	35-40		9	35-40			
Gorilnik za vok	40-45		9	40-45			
Običajni gorilnik	45-50		9	45-50			

Nasveti za kuhanje

- Za pripravo kremnih juh in stročnic uporabite lonec na pritisk. Čas priprave se občutno skrajša. Če uporabljate lonec na pritisk, upoštevajte navodila proizvajalca. Že na začetku dodajte vse sestavine.
- Kadar kuhate riž in krompir, vedno pokrijte posodo s pokrovko. Čas priprave se s tem občutno skrajša. Voda mora zavreti, preden dodate testenine, riž ali krompir. Nato prilagodite stopnjo kuhanja, da nadaljujete s kuhanjem.
- Za jedi, ki jih pripravljate v ponvi, najprej segrejte olje. Takoj ko začnete s pečenjem, vzdržujte enakomerno temperaturo, tako da po potrebi prilagodite stopnjo kuhanja. Če pripravljate več porcij, počakajte, da bo spet dosežena prava temperatura. Jed večkrat obrnite.
- Če kuhate juhe, kreme, lečo ali čičeriko, vse sestavine hkrati dodajte v posodo.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje

Ko se je aparat ohladil, ga očistite z gobico, vodo in milom.

Površine posameznih delov gorilnika očistite po vsaki uporabi in v hladnem stanju. Tudi najmanjši ostanki (prekipele jedi, mastni madeži, itd.) se zapečejo na površino in jih je pozneje zelo težko odstraniti. Za pravilen plamen morajo biti luknje in reže gorilnika čiste.

Premikanje posod lahko na rešetki pusti kovinske sledi.

Gorilnike in rešetke čistite z milnico in nikoli ne uporabljajte kovinske krtačke.

Rešetke je mogoče očistiti tudi v pomivalnem stroju. Uporabite čistilna sredstva, ki jih priporoča proizvajalec pomivalnega stroja. Kadar je rešetka zelo umazana, jo prej očistite.

Pokrovov gorilnikov ne čistite v pomivalnem stroju.

Če imajo rešetke gumijaste nastavke, bodite pri čiščenju še posebej previdni. Nastavki se lahko odstranijo in poškodujejo rešetko kuhalne plošče.

Vedno posušite vse gorilnike in rešetke. Vodne kapljice ali vlažna mesta na začetku postopka kuhanja lahko poškodujejo emajl.

Ko ste gorilnike očistili in posušili, se prepričajte, da so pokrovi dobro nameščeni na delilnikih.

Pozor!

- Ne odstranjujte upravljalnih elementov, da bi očistili aparat. Vlaga, ki vdre, lahko poškoduje aparat.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov. Tako lahko poškodujete kuhalno ploščo.
- Za odstranjevanje zasušenih ostankov hrane s kuhališča ne uporabljajte abrazivnih sredstev, kovinskih gobic, ostrih predmetov, nožev in podobnega.
- Mesta, ki povezuje steklo s pokrovi gorilnika in kovinskimi profili, ne čistite z nožem, strgalom ali podobnim. Prav tako s temi stvarmi ne čistite steklenih in aluminijastih plošč, če je aparat opremljen z njimi.

Vzdrževanje

Nemudoma odstranite prekipele tekočine. Tako preprečite lepljenje ostankov jedi in prihranite trud in čas.

Posod ne vlecite po steklu, da preprečite praske. Prav tako pazite, da na steklo ne padejo trdi ali koničasti predmeti. Robov kuhališča ne izpostavljajte udarcem.

Peščena zrna (npr. od čiščenja zelenjave) opraskajo stekleno površino.

Karameliziran sladkor ali prekipela živila z veliko vsebnostjo sladkorja je treba takoj odstraniti s kuhališča s strgalom za steklo.

Motnja, kaj storiti?

V nekaterih primerih je mogoče motnje odstraniti na preprost način. Preden pokličete servisno službo, najprej upoštevajte naslednje nasvete:

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
V splošnem električnem delovanju je prišlo do motnje.	Okvara varovalke.	Poglejte v omarico z varovalkami, ali je varovalka v okvari in jo po potrebi zamenjajte.
	Sprožila se je samodejna varovalka ali zaščitno stikalo na diferenčni tok.	Preverite na upravljalnem polju, ali je prišlo do izpada samodejne varovalke oz. zaščitnega stikala na diferenčni tok.
Samodejni vžig ne deluje.	Možno je, da so se med vžigalnimi svečkami in gorilniki nabrali ostanki jedi ali ostanki čistil.	Prostor med vžigalno svečko in gorilnikom mora biti čist.
	Gorilniki so vlažni.	Skrbno osušite pokrove gorilnikov.
	Pokrovi gorilnikov niso pravilno nameščeni.	Pokrovi morajo biti pravilno nameščeni.
	Aparat ni ozemljen, je nestrokovno priključen ali pa je ozemljitveni kabel poškodovan.	Obrnite se na elektroinštalaterja.
Samodejni vžig ne deluje, na zaslonu se pojavi simbol F 1 ali F2.	Elektronika se je pregrela.	Izklopite gorilnike ali uporabljajte le najnižjo stopnjo plamena, dokler se elektronika ne ohladi dovolj.
Plamen gorilnika gori neenakomerno.	Deli gorilnika niso pravilno nameščeni.	Dele gorilnika namestite pravilno in na pravi gorilnik.
	Odprtine gorilnika so umazane.	Očistite odprtine gorilnika.
Pretok plina ne deluje pravilno ali pa plin ne izhaja.	Dovod plina je zaprt z ventili, ki so nameščeni na dovodu plina.	Odprite ventile, ki so nameščeni na dovodu plina.
	Če je plin shranjen v plinski jeklenki, preverite, da ta ni prazna.	Zamenjajte plinsko jeklenko.
V kuhinji je vonj po plinu.	Plinski ventil je odprt.	Zaprite plinske ventile.
	Plinska jeklenka je bila nestrokovno priključena.	Plinska jeklenka mora biti strokovno priključena.
	Morda uhaja plin.	Zaprite glavni ventil plinske napeljave, prezračite prostor in nemudoma pokličite pooblaščenega inštalaterja, ki naj preveri plinski sistem in izda certifikat o namestitvi. Aparata ne uporabljajte, dokler se ne prepričate, da iz sistema ali aparata ne uhaja plin.
Gorilnik se izklopi, takoj ko izpustite upravljalni gumb.	Upravljalnega gumba niste držali dovolj dolgo.	Če je gorilnik vklopljen, držite upravljalni gumb nekaj sekund dlje.
	Odprtine gorilnika so umazane.	Očistite odprtine gorilnika.
Na zaslonu se prikažejo F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Napaka elektronike.	Kuhalno ploščo odklopite z električnega omrežja. Počakajte nekaj sekund in jo znova priključite. Če prikaz znova zasveti, obvestite servisno službo.
Prikaz stopnje kuhanja na zaslonu se pogosto ne ujema s stopnjo, ki ste jo izbrali z upravljalnim gumbom.	Napačno umerjena elektronika.	Opravite umerjanje v skladu z navodili za uporabo.

Servisna služba

Ko pokličete servisno službo, pripravite številko izdelka (št. E) in proizvodno številko (št. FD) svojega aparata. Te informacije so navedene na napisni ploščici, ki je nameščena pod kuhalno ploščo, in na etiketi v navodilih za uporabo.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

Garancijski pogoji

Če se aparat proti pričakovanjem poškoduje ali ne izpolnjuje vaših zahtev glede kakovosti, nas o tem čim prej obvestite. Garancijo lahko uveljavljate le, če aparat ni bil izpostavljen nepooblaščenim spremembam oz. uporabi.

Garancijske pogoje določajo naša predstavništva v državi nakupa aparata. Podrobne informacije dobite na prodajnih mestih. Če želite uveljavljati garancijo, morate predložiti račun, ki ste ga prejeli ob nakupu aparata.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varstvo okolja

Če je na napisni ploščici aparata nameščen simbol , upoštevajte naslednja navodila.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

Embalaža vašega aparata je sestavljena iz materialov, ki zagotavljajo učinkovito zaščito pri transportu. Te materiale je mogoče v celoti uporabiti znova, kar zmanjšuje obremenitve okolja. K varstvu okolja prispevali, če boste upoštevali naslednje nasvete:

- Embalažo odstranite v smetnjak za materiale, ki so primerni za recikliranje.
- Preden aparat, ki ga ne uporabljate več, odstranite, poskrbite, da bo neuporaben. Pri svoji lokalni upravi se pozanimajte, kje je najbližje zbirališče odpadnega materiala in svoj aparat oddajte tam.
- Uporabljene maščobe za peko ali olja ne zlivajte v korito. Olje shranite v posodo, ki se da zapreti, in ga odnesite na zbirališče za odpadni material, ali pa ga odvrzite v smetnjak, če nimate druge možnosti (tako bo olje prispelo na nadzorovanem odlagališču smeti - kar sicer ni najboljša rešitev, vendar na ta način preprečite vsaj onesnaževanje voda).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licencii k ochrannej známke Siemens AG
Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG

9001133161
970316(C)